



IN 80 SNACKS UM DIE WELT

Gehen Sie auf Genussreise:
mit den Snack-Ideen von Deutsche See.



WILLKOMMEN AN SNACKBORD!

Öfter, bewusster, gesünder: Die Art, wie wir essen, verändert sich. Während früher drei große Hauptmahlzeiten den Tagesablauf bestimmt haben, müssen unsere Essgewohnheiten heute mit einem deutlich flexibleren und mobileren Alltag mithalten. Frühstück, Mittagessen und Abendbrot zu festgelegten Zeiten passen da oft nicht mehr ins Konzept. An ihre Stelle treten **vielfältige Snacks aus aller Welt:** vom Fischbrötchen bis hin zu kompletten kleinen Mahlzeiten wie den hawaiianischen Poke Bowls.

Die Ansprüche sind dabei hoch: Gesund soll es sein – und natürlich abwechslungsreich. Kein Wunder! Denn der Snack wandelt sich vom „Nebenbei“ immer mehr zur eigentlichen Mahlzeit. Die Gastronomie hat darauf bereits reagiert: Sie füttert die Snacking-Kultur mit immer neuen, immer anderen kleinen Gerichten. Und auch im Handel wächst die Bedeutung der Mini-Mahlzeiten.

Gehen Sie mit Deutsche See auf eine kulinarische Reise durch die Welt des Megatrends Snackification: mit vielen Ideen, Inspiration und innovativen Produkten. Viel Spaß beim Entdecken!

INHALT

- 
- 4 Die ganze Welt der Snacks – Infos & Fakten
 - 6 MiMas – Mini-Mahlzeiten mit maximalem Genuss
 - 16 Gehen Sie mit Deutsche See auf Snackreise
 - 18 Bon Appétit
Kleine Köstlichkeiten aus Frankreich
 - 22 Herzhafte Waffel-Liebe!
Der Belgische Klassiker – neu interpretiert
 - 26 Seafood goes Streetfood
Von Fish 'n' Chips bis Calamares
 - 30 Stulle, ahoi!
Fischbrötchen, Stullen & Sandwiches
 - 34 Bella Italia!
Bruschetta, Pinsa & Pasta
 - 38 Türkisch? Einfach köstlich!
Döner und Co. – von klassisch bis Seafood
 - 42 Genuss, öffne dich!
Mezze und mehr – aus dem Orient und der Levante
 - 46 Zwei Länder, zwei Suppen
Japanische Ramen und vietnamesische Pho
 - 50 Hauptrolle für Reis und Fisch!
Frisches Sushi aus Bremerhaven
 - 56 Aloha, Super-Bowl!
Hawaiianische Poke Bowls
 - 62 Let's snack America!
Fischdog, Chicken Wings & Co.
 - 66 Noch ein US-Klassiker!
Neue Ideen für Ihr Burger-Menü
 - 68 Fiesta Mexicana!
Bunt gefüllte Tacos und mehr
 - 72 Alle Fingerfood Produkte im Schnelldurchlauf
 - 74 Von Aioli bis Wasabi!
Dips & Saucen
 - 77 Frische für unterwegs & to go
Wraps, Sushi & Tapas

DIE GANZE WELT DER SNACKS!

WARUM SNACKS?

- 63% der Millennials (26 bis 39 Jahre) ersetzen schon heute Hauptmahlzeiten durch Snacks.*
- Der Snack wandelt sich von der „Nebenher-Mahlzeit“ zum eigentlichen Essen.
- In Gastronomie und Handel nehmen Snacks und Mini-Mahlzeiten eine immer wichtigere Rolle ein.

* Quelle: BVE 2018

WARUM MIT UNS?

Alles aus einer Hand:

- Garantierte Qualität durch lückenlose Kontrolle von Wareneingang bis Auslieferung
- Hohe Seafood-Kompetenz
- Schnelle Lieferung – in 48 Stunden bis zu Ihnen in die Küche
- Beratung und Betreuung durch 19 regionale Niederlassungen

WAS KÖNNEN WIR FÜR SIE TUN?

Wir bieten Ihnen:

- Auftragsfertigung in unseren Manufakturen – just in time und mit viel Handarbeit
- Eigene Herstellung von Fisch und Meeresfrüchten mit Rezeptur, Feinkost und Saucen sowie frisches Sushi, handgerollte Wraps u.v.m.
- Fertigung nach hauseigenen Rezepturen mit gastronomischem Anspruch

WO?

Ideal für:

- Betriebsrestaurant oder Mensa
- Cafeteria, Imbiss, Bistro
- Seminar- und Tagungsgastronomie
- Mikromarkets und Automatenverpflegung
- Warenhausgastronomie, Schnellrestaurants
- Verkehrs- und Freizeitgastronomie
- Foodtrucks und Mobiler Handel
- Bäckereien o. ä. mit Imbiss
- Gastronomie im Einzelhandel

WOFÜR?

- Mittags- oder Take-away-Geschäft
- Pausen- und Zwischenverpflegung
- Veranstaltungsverpflegung
- Catering

HELLO CHEF! WARUM NICHT DIESE VORTEILE NUTZEN?

> Baukastenprinzip

Unsere Produkte sind echte Allrounder und können in verschiedenen Kategorien eingesetzt werden. Passende Beilagen, Saucen und Dips? Gibt's natürlich auch!

> Kleinkalibrierte Produkte

Ob mit Fisch oder Fleisch, vegetarisch oder vegan: Unsere Snack-Produkte kommen so daher, wie Sie sie brauchen – auch in kleinen Portionsgrößen.

> Ganz frisch oder tiefgekühlt

Je nach Ihren individuellen Voraussetzungen bieten wir Ihnen sowohl frische als auch TK-Produkte – natürlich immer in bester Qualität.

> Einfaches Handling, schnelle Zubereitung

Von naturbelassen über Convenience bis fertig verpackt to go: Bei uns finden Sie die Verarbeitungsstufe, die zu Ihren täglichen Anforderungen passt.

> Rezeptinspirationen

Von schnell gezaubert bis aufwändig und ausgefallen, von leicht und gesund bis Comfort Food: Wir bleiben für Sie immer up-to-date und bieten Ihnen Rezepte, die aktuelle Food- und Gastrotrends aufgreifen.



WELCHER SNACK KANN WAS?

Zertifiziert Produkte aus nachhaltiger Fischerei (MSC), verantwortungsvoller Zucht (ASC) oder ökologischer Landwirtschaft (BIO)

Vegetarisch Produkte enthalten keine Zutaten tierischer Herkunft außer Ei- und Milchprodukte oder Honig

Vegan Produkte enthalten keine Zutaten oder Spuren tierischer Herkunft

100% **ohne Schweinefleisch**

DIE FÜNF CONVENIENCE-STUFEN

Küchenfertig

Produkte, die vor dem Garen noch etwas Vorbereitung erfordern, also z. B. portioniert, gewürzt oder verfeinert werden müssen.

Garfertig

Produkte mit Rezeptur, die ohne weitere Vorbereitung sofort zubereitet werden können.

Aufbereitet

Produkte mit Rezeptur, die schon vorgebacken, vorfrittiert, vorgekocht oder vorgebraten wurden und noch zu Ende gegart werden müssen.

Regenerierfertig

High Convenience, gegarte Komponenten oder Menülösungen, die durch Aufwärmen verzehrfertig gemacht werden. Die Erwärmung dient hierbei dem optimalen Geschmackserlebnis.

Verzehrfertig

High-Convenience-Produkte, die zum sofortigen Genuss geeignet sind. Dazu zählen auch TK-Produkte, die noch aufgetaut werden müssen, aber dann direkt verzehrt werden können.

BISSCHEN HUNGER? ZEIT FÜR EINE MIMA!

Mini-Mahlzeiten mit maximalem Genuss



Neue Essgewohnheiten verändern die Welt:

MiMas!



Was sind MiMas?

MiMa ist die Abkürzung für Mini-Mahlzeit, also eine vollwertige Mahlzeit mit Hauptkomponente und Beilage nur eben in klein. MiMas schmecken zu jeder Tageszeit, auch unabhängig von Frühstück, Mittag- oder Abendessen. Erlaubt ist, was den Gaumen freut.

Bei Deutsche See legen wir den Fokus auf „proteinreiche Superfoods“ und servieren MiMas mit Fisch und Meeresfrüchten aber auch vegetarische MiMas.

Traditionell vs. Snackification

Drei große Mahlzeiten am Tag? Lieber fünf kleine!

TRADITIONELLER ESSENSPLAN

Frühstück
7 - 8 Uhr

Snack
11 Uhr

Mittag
12 - 14 Uhr

Snack
15 Uhr

Abendessen
17 - 19 Uhr

SNACKIFICATION

Essen 1
8 Uhr

Essen 2
11 Uhr

Essen 3
14 Uhr

Essen 4
16 Uhr

Essen 5
18 Uhr

2015 waren in Deutschland etwa 300 Foodtrucks unterwegs - mehr als 1.000 sind es heute.

(Quelle: <https://www.craftplaces.com/de/details/fragen-antworten/food-trucks-anzahl-entwicklung-steigerung-business-markt>)

+++ INFOFACT +++

63%

der Millennials
(26 bis 39-Jährige)
ersetzen Hauptmahlzeiten durch Snacks

(Quelle: BVE 2018)

Schnell eingeworfene Dickmacher?
Das war gestern!

> Der Snack wird immer gesünder.



Fischbombe Chorizo

Rezept auf der nächsten Seite

MIMAS FÜR DEN KLEINEN FISCH-HUNGER

Mini-Mahlzeiten aus dem Meer

Da lacht das Herz.



Sein Fett macht Fisch nicht nur beim Garen schön saftig, es hat auch eine besonders günstige Fettsäurezusammensetzung. Darum kann es die Herzgesundheit fördern, ein- bis zweimal in der Woche Fisch zu verzehren - vor allem Seefisch wie z. B. Lachs. Dieser enthält langkettige Omega-3-Fettsäuren, die das Risiko für Herz-Kreislauf-Krankheiten reduzieren können.

So lecker, so wertvoll.

Proteine, Omega-3-Fettsäuren, Jod, Selen, Vitamin D, A und B-Vitamine: Fisch steckt voller guter Dinge, die unsere Gesundheit unterstützen und sollte regelmäßig auf dem Speiseplan stehen. Oder eben: auf dem Snackplan.

Einmal Eiweiß, bitte!

Fisch enthält durchschnittlich bis zu 20 % Eiweiß. Und das in einer für den Körper besonders leicht verfügbaren Form. Deswegen belastet es den Körper nicht, macht nicht müde, sondern gleich wieder fit.

Fischbombe Chorizo

Schnell und einfach: Kartoffeln, Fisch (nach Geschmack marinieren), Chorizo, Pimientos, Oliven, Thymian, Rosmarin, Olivenöl und Zitronensaft vermengen und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles zusammen garen.

83246 Fischriegel Alaska-Seelachs

25658 Oliven-Trio

31029 Kartoffelspalten

Chorizo als Scheiben

Thymian, Rosmarin, Pimientos, Meersalz, Paprikapulver, Pfeffer, Zitrone



Unsere Fisch-Minis für Ihre MiMa-Kreationen

- 1) 82494 Kabeljaufilet im Tempurateig
- 2) 86968 Alaska-Seelachsfilet Quinoa-Panade
- 3) 83309 Gourmet-Würfel Alaska-Seelachs „Spinat“
- 4) 83310 Gourmetwürfel Alaska-Seelachs „Bruschetta“
- 5) 84063 Kabeljaufilet „Zitronenpfeffer“
- 6) 86730 Fischriegel Lachs „Curry-Kokos“
- 7) 84077 Seelachsfilet „Senf“
- 8) 84545 Lachsspieß „Hawaii“
- 9) 81981 Seelachs-Lachs-Spieß „Chorizo“

Curry mit Garnelenspieß

Aus Ingwer, Zitronengras, Paprika, Brechbohnen, Frühlingszwiebeln, Kokosmilch und Currypaste ein Curry kochen. Alles zusammen mit Reis in einer Schale anrichten, Garnelenspieß (vorher marinieren) dazu, mit Limette und frischen Kräutern garnieren.

82450 Garnelen-Spieß

7021 Brechbohnen

7395 Paprika „Gastro“

Frühlingszwiebeln, Ingwer, Zitronengras, rote Currypaste, Kokosmilch, Koriander, Thai-Basilikum, Limetten



MIMAS, DIE FLEISCHLOS GLÜCKLICH MACHEN

Vegetarische und vegane Mini-Mahlzeiten



SCHON GEWUSST?

Von 36% der Menschen in Deutschland bezeichnen sich als:

> **Flexitarier 27%**
(seltener Fleischkonsum)

> **Vegetarier 4%**
(kein Fleisch)

> **Pescetarier 3%**
(kein Fleisch, aber Fisch)

> **Veganer 1,5%**
(keine tierischen Produkte)

(Quelle: Smart Protein Project 2021)

Die Zeiten, in denen vegetarisch gleichbedeutend mit langweilig war, sind längst vorbei. Hülsenfrüchte, Getreide, Tofu, Samen, Nüsse und Kräuter sind nicht nur alternative Proteinquellen, sondern machen aus einem vermeintlichen Verzicht eine leckere Abwechslung.



Volle Veggie-Power!

- | | |
|----------------------------------|------------------------|
| 1) 7387 Blumenkohl-Käse-Bratling | 6) 28621 Gemüseballs |
| 2) 28622 Guacamole Bites | 7) 25597 Hummus |
| 3) 28623 Gemüse Tots | 8) 701 Sour Cream |
| 4) 28620 Green Power Balls | 9) 25804 Cocktailsauce |
| 5) 28483 Falafel Gemüse | |



MIMAS

Alles für die schnelle Mini-Mahlzeit

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
Spieße mit Fisch und Meeresfrüchten					
82897 BIO	BIO-Garnelen-Spieß Black Tiger Garnelen aus ökologischer Aquakultur, geschält, entdarmt, auf einen Spieß gesteckt, glasiert, Spieße einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	6 kg (5,4 kg ATG/ 6 x 0,9 kg)	kg	
82450 ASC	Garnelen-Spieß Garnelen (Seawater), geschält, entdarmt, auf einen Spieß gesteckt, glasiert, Spieße einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g (10-13 Garn/Sp)	12 x 1 kg (12 x 0,8 kg ATG)	kg	
83394	Garnelen-Spieß Garnelen (Seawater), mit zugesetztem Wasser, geschält, entdarmt, auf einen Spieß gesteckt, glasiert, Spieße einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	12 x 1 kg (12 x 0,8 kg ATG)	kg	
84545	Lachsspieß „Hawaii“ Aus Aquakultur in Norwegen, saftige Lachsfilet-Stücke, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit Ananas, Zucchini und roter Paprika, mariniert mit rotem Curry, auf einem Holzspieß	95-125 g	ca. 1,1 kg (10 Stück)	kg	Backofen: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 8-10 Min. backen. Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 6-8 Min. garen.
84509	Meeresfrüchtespieß „geräucherte Paprika“ Zarte Pulpoarme und Tintenfisch tuben, gekocht, in einer rauchig-würzigen Paprika-Marinade, mit Zucchini, Paprika und Kirschtomaten, auf einem Holzspieß	100-130 g	ca. 1,15 kg (10 Stück)	kg	Backofen: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 13-14 Min. backen. Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12-14 Min. garen.
81981	Seelachs-Lachs-Spieß „Chorizo“ April - September Seelachs gefangen im Nordostatlantik, Lachs aus Aquakultur in Norwegen, saftige Seelachsfilet- und Lachsfilet-Stücke, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit Bratpaprika und würzigen Chorizoscheiben, in feiner Kräuter-Knoblauch-Marinade, auf einem Holzspieß	105-135 g	ca. 1,8 kg (15 Stück)	kg	Backofen: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 12-15 Min. backen. Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 170 °C (Heißluft) ca. 10-12 Min. garen.
80697	Victoriasee-Barsch-Spieß „Rustikal“ Aus Binnenfischerei in Tansania (Bukoba-Projekt), Victoriasee-Barschfilet-Stücke, ohne Haut, praktisch grätenfrei, würzig mariniert, mit Speck, Zucchini und Zwiebeln, auf einem Holzspieß	105-135 g	ca. 1,8 kg (15 Stück/ Schale)	kg	Backofen: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 12-15 Min. backen. Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 170 °C (Heißluft) ca. 10-12 Min. garen.
Fischfilets und Fischriegel, mit Rezeptur, tiefgefroren					
83246 MSC	Fischriegel Alaska-Seelachs Portionen, aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachsfilets, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 40 g	5 kg	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Kombidampf) ca. 8-10 Min. garen.
NEU 86730	Fischriegel Lachs „Curry-Kokos“ Saftige Lachsportionen, aus in Blöcken tiefgefrorenen Filetstücken, praktisch grätenfrei, mit einer milden Curry-Marinade mit feiner Kokosnote, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 45 g	5 kg (ca. 110 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Kombidampf) ca. 8-10 Min. garen.
84063 MSC	Kabeljaufilet „Zitronenpfeffer“ Kabeljaufilet, Schwanzstück, praktisch grätenfrei, ohne Haut, in einer aromatischen Marinade mit intensiver Zitronen-Pfeffer-Note, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	60-80 g	5 kg (63-83 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 14-16 Min. garen.
83678	Lachsfilet „Grillbutter“ Lachsfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, in einer würzigen Grillbutter-Marinade mit Currynote, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	50-70 g	5 kg (71-100 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 13-15 Min. garen.
84077 MSC	Seelachsfilet „Senf“ Seelachsrückenfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, in einer feinen Senf-Marinade, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	70-90 g	5 kg (55-71 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 15-17 Min. garen.
Gourmetwürfel, tiefgefroren					
83310 MSC	Gourmetwürfel Alaska-Seelachs „Bruschetta“ Zwei Lagen Alaska-Seelachs-Portionen, aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, gefüllt mit einer Schicht aus stückigen, getrockneten Tomaten, getoppt mit einer Kräuterauflage, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80-100 g	8,1 kg (81-101 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 16-18 Min. garen.
83309 MSC	Gourmet-Würfel Alaska-Seelachs „Spinat“ Zwei Lagen Alaska-Seelachs-Portionen, aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, gefüllt mit einer Schicht aus Spinat und Kuhmilchkäse (in Salzlake gereift), getoppt mit einer Tomatenkruste, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80-100 g	8,1 kg (81-101 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 16-18 Min. garen.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
Fischfilets paniert, tiefgefroren Aufbereitet					
NEU 86968 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Quinoa-Panade Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, aus Fischstücken zusammengefügt, in einer knusprigen Panade aus Quinoasamen, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	90-110 g	7 kg (63-77 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10-12 Min. garen.
83573 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Ciabattapanade Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, aus Fischstücken zusammengefügt, in einer Ciabattapanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	90-110 g	7 kg (63-77 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10-12 Min. garen.
83582 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Vollkornpanade Aus fangfrischen tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in einer Vollkornpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80-100 g	5 kg (50-62 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 13-15 Min. garen.
82494 MSC	Kabeljaufilet im Tempurateig Laktosefrei Glutenfrei Saftige, portionierte Filets, praktisch grätenfrei, in einem gluten- und lactose-freien Tempurateig, anfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 90 g	5 kg (ca. 55 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 16-18 Min. garen.
83632 MSC	Wildlachsfilet „Reis-Popper“ Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in einer Puffreispanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 60 g	6 kg (ca. 100 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 170 °C (Heißluft) ca. 18-20 Min. garen.
Fischwürfel ohne Rezeptur, tiefgefroren					
82418 MSC	Alaska-Seelachsfilet-Würfel Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets geschnitten, ohne Haut, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 7,5 g	7 kg	kg	
86769	Lachsfilet-Würfel Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 34 g (4 x 4 x 2 cm)	5 kg	kg	
87630	Lachswürfel Aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 3,5 g (15 x 15 x 15 mm)	5 kg	kg	
82462 MSC	Wildlachs-Würfel Aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 8 g	5 kg	kg	

83632 Wildlachsfilet „Reis-Popper“ mit
26904 Rote Bete-Salat mit Apfel



Aufstriche, Saucen und Dips,
siehe Seite 74

MIMAS

Alles für die schnelle Mini-Mahlzeit

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit	Zubereitungsempfehlung
Vegetarische und vegane Hauptkomponenten und Beilagen					
28621	Gemüse Balls Vegetarisch Aufbereitetfertig Proteinreiche vegetarische Gemüsebällchen mit Gemüsestückchen und Sojaprotein, vorfrittiert, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 18 g	3 kg (2 x 1,5 kg)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
28620	Green Power Balls Vegan Aufbereitetfertig Vegane Gemüsebällchen mit grüner Gemüsepaprika, Sojabohnenfruchtfleisch und Spinat, vorfrittiert, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 18 g	3 kg (2 x 1,5 kg)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
28623	Gemüse Tots Vegetarisch Aufbereitetfertig Vegetarische Gemüsehäppchen mit einer Blumenkohl- oder Brokkoli-Kartoffel-Füllung, ummantelt mit Kartoffelflocken, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		10 kg (10 x 1 kg)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10-12 Min. garen.
NEU 31029	Kartoffelspalten Mit Öl, gesalzen, pasteurisiert, vakkuiert		12 kg (6 x 2 kg)	kg	Backofen: Vorheizen, bei ca. 200 °C, ca. 15 Min. erwärmen.
29618	Paprikaschote, halbiert und gefüllt Halbierte, gelbe Paprikaschote mit Strunk, roh, mit einer Füllung aus kernigem Ebly, Gemüse und Mozzarella und Hartkäse, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 220 g	6,6 kg (ca. 30 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 25 Min. garen.
28665	Vegane Hackbällchen Vegan Regenerierfertig Auf Basis von Soja- und Weizeneiweiß, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 21 g	4 kg (ca. 190 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
28663	Vegane Nuggets Vegan Regenerierfertig Auf Basis von Soja- und Weizeneiweiß, in einer Cornflakespanade, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 20 g	4 kg (ca. 200 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen.
Gemüse, tiefgefroren					
7021	Bohnen, Brechbohnen 30-40 mm, lose rollend, tiefgefroren		10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	
7395	Paprika „Gastro“ Gemischt (rot, gelb, grün), in Streifen, lose rollend, tiefgefroren		10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	



Vegane Power Bowl

mit 28665 Veganen Hackbällchen, Amaranth, roter Bete, gebratenen Süßkartoffelwürfeln, Gurke, Kichererbsen, Kirschtomaten, Spinatsalat und Hummus-Dressing

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE- Einheit
Vegetarische und vegane Feinkostsalate				
26573	Bunter Bohnensalat Vegan Würziger Bohnensalat aus grünen Sojabohnenkernen, sowie weißen Riesenbohnen und roten Kidneybohnen, roten Zwiebelwürfelchen, in einem klaren Dressing mit Bohnenkraut verfeinert	1 kg	Schale	kg
819	Bunter Zuchinisalat Vegan Knackige Zucchini mit Karotten, Äpfeln und Paprika, in einer pikant-würzigen Vinaigrette	1 kg	Schale	kg
25566		5 kg	Eimer	
26838	Couscous-Salat mit Blatt Petersilie Vegan Aromatischer Salat mit Couscous, frischer Blatt Petersilie und Tomatenwürfeln, verfeinert mit Gewürzen und Olivenöl	1 kg	Schale	kg
25629	Fruchtiger Quinoa Mix Vegetarisch Quinoa gemixt mit Karotten, Zucchini und Paprika, verfeinert mit Mandelstiften, Cashew- und Kürbiskernen sowie blauen Weintrauben, in einem klaren, lieblichen Dressing	1 kg	Schale	kg
26907	Gurken-Wasabi-Salat Vegetarisch Erfrischender Salat mit knackigen Salatgurken, frischer Blatt Petersilie und einem angenehm scharfen Wasabi-Crème fraîche-Dressing	1 kg	Schale	kg
26972		5 kg	Eimer	
26905	Kichererbsen-Karotten-Salat Vegan Knackige Karottenwürfel aus dem Dithmarscher Land, zarte Kichererbsen und frische Lauchzwiebeln, kombiniert mit einer vollmundigen, leicht lieblichen Vinaigrette aus Sesamöl und kanadischem Ahornsirup, abgerundet mit frischer Blatt Petersilie und geröstetem Sesam	1 kg	Schale	kg
25688	Kichererbsen-Paprika-Tajine Vegan Zarte Kichererbsen, knackige Paprika und Cherry-Tomaten mit einem würzigem Dressing, verfeinert mit Ras el-Hanout-Gewürzmischung	1 kg	Schale	kg
26574	Linsensalat Vegan Beluga-, grüne und braune Linsen, Karotten- und Selleriebrunoises sowie Staudensellerie, in einem klaren Dressing, verfeinert mit Schnittlauch	1 kg	Schale	kg
26750		5 kg	Eimer	
26904	Rote Bete-Salat mit Apfel Vegan Klassischer Salat mit lieblich-aromatischen Rote Bete-Spalten und fruchtigen Apfelstücken aus dem Alten Land, verfeinert mit einer milden Essig-Öl-Vinaigrette	1 kg	Schale	kg
26945		5 kg	Eimer	
NEU 25301	Salicornes Salat Vegan Knackige Salicornes mit frischen Karottenstreifen, Bambus und geröstetem Sesam in leicht pikanter Vinaigrette aus Sojasauce und einem Hauch von Chili	1 kg	Schale	kg
Zur Deko und Abrundung				
25658	Oliven-Trio Vegan Grüne Mammut-Oliven und kleine grüne Oliven, sowie schwarze Kalamata-Oliven, ohne Stein, mit Kräuter-Öl verfeinert	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
86324	Salicornes Grüne Stängel, ca. 10 cm lang, mit leicht salziger Meeresnote und knackigem Biss	1 kg		kg



Vegane Nuggets mit Dip

mit 28663 veganen Nuggets, frischem Salat und 25894 Rote Chili Creme und 25853 Wasabi Dip

DER BUNTE GESCHMACK FERNER LÄNDER

Gehen Sie mit Deutsche See auf Snackreise

SNACKS AUS ALLER WELT!

Von Maki bis Mexiko: Mit Deutsche See wird Snackification zur kulinarischen Reise um die Welt. So bleibt's auf den Tellern und in den Schüsseln Ihrer Gäste garantiert spannend. Halten Sie Ihren Genuss-Reisepass bereit und steigen Sie ein!

VIVA LECKER!
Willkommen
in Mexiko

Ab auf die Straße:
**KÖSTLICHES
STREETFOOD**

Kalorienbombe,
belgische Art:
**SÜNDHAFTE
WAFFELN**

United Snacks of
America:
von Burger bis BBQ

**ALOHA
GESCHMACK:**
Poke
aus Hawaii

**ASIA
SNACKS:**
Sushi,
Ramen, Pho

Ciao Bella:
Feines vom
Mittelmeer

Nicht nur in Berlin
ein Muss:
**TÜRKISCHE
DÖNER**

Mezze & Co.:
Orientalische
Schätze

**SEE YOU,
STULLE:**
Fischbrötchen
trifft
Sandwich

OH LÁ LÁ!
Frankreich
tischt auf



BON APPÉTIT

Kleine Köstlichkeiten aus Frankreich



Die *Grande Nation* steht wie kein zweites Land für gute Küche, Genuss und edle Delikatessen. Beste Qualität sowie frische und regionale Produkte spielen dabei eine große Rolle – und das nicht nur beim ausgiebigen Mahl im Restaurant, sondern auch, wenn es um den kleinen Hunger zwischendurch geht. Tartes, Quiches oder Crêpes sind beliebte Snacks in Bistros und Boulangerien in Frankreich und dem Rest der Welt.

Für unsere drei Snack-Ideen haben wir uns von typisch französischen Rezepten inspirieren lassen und daraus etwas Neues kreiert, das sicher auch bei unseren Nachbarn an Seine, Loire und Rhône Anklang finden würde ...



Regionale Kulinarik

Essen wie Gott in Frankreich: mit regionalen Besonderheiten.

In **Südfrankreich** wird mediterran gekocht: mit Fisch und Meeresfrüchten, Tomaten, Knoblauch und Kräutern der Provence.

Aus dem **Elsass** stammt der auch bei uns beliebte Flammkuchen.

Die **Normandie** steht für kräftige Käsesorten und eine große Muschelvielfalt.

Im **Burgund** genießt man gerne Weinbergschnecken sowie Fleisch- und Fischgerichte mit feinen Weinsaucen.

Typisch für die **Bretagne** sind die quadratisch gefalteten, herzhaft oder süß belegten Galettes (Buchweizenpfannkuchen)

Der **Perigord** ist bekannt für seine Geflügelspezialitäten, wie z. B. die Gänseleber (Foie Gras).

Französischer Fenchel-Ratatouille-Salat

52059 Ratatouille-Salat

26364 Sardellenfilets in Kräuteröl

25658 Oliven Trio

4788 Eier, gekocht

Fenchel



Croissant-Sandwich à la Croque Madame

82181 Lachs She-Loin
„Estragon-Zitrone-Honig“

29548 Buttercroissant

29707 Ruccola

Käse, Schinken, Spiegelei

Kabeljau-Bohnen-Cassoulet mit Dijon-Senfdip und geröstetem Baguette

86698 Kabeljauloin auf weißen Bohnen
in Tomatensugo

29410 Baguette „Classico“

25855 Creme Aioli

Dijon-Senf, Merguez, grüne Bohnen



BON APPÉTIT

Kleine Köstlichkeiten aus Frankreich



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
TK Fisch auf Gemüsebett				
86698	Kabeljauloin auf weißen Bohnen in Tomatensugo Aufbereitet Kabeljau gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, auf weißen Bohnen mit Tomatensugo, verfeinert mit Oliven, vorgegart, tiefgefroren	ca. 105 g	5,1 kg (6 x 0,85 kg)	kg



1. Tiefgefroren in ein 1/4 GN-Blech (= 8 Portionen) setzen



2. Bei ca. 160 °C im Kombidämpfer, Heißluft, ca. 35 Minuten garen



3. Optional verfeinern oder Sättigungbeilage dazu servieren – fertig

Stremel, Räucherlachs & Graved Lachs				
80475	Lachs-Stremel		ca. 0,75 kg (ca. 6 Stück)	kg
84493	Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet-Portion, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert	ca. 120 g	ca. 1,5 kg (ca. 12 Stück)	kg
84370	Lachs-Stremel		ca. 1,28 kg (8 Stück)	kg
	Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet-Portion, heißgeräuchert	ca. 160 g		
82680	Frühstücks-Räucherlachs		ca. 12 kg (10 Stück)	kg
	Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, kaltgeräuchert, geschnitten, tiefgefroren	ca. 1,2 kg		
84798	Frühstücks-Räucherlachs		1 Seite	kg
	Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, kaltgeräuchert, geschnitten	ca. 1,2 kg		
84209	Graved-Frühstücks-lachs		1 Seite	kg
	Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, mit Dill und Gewürzen gebeizt, geschnitten. Eine skandinavische Spezialität	1-1,3 kg		
84486	Räucherlachs „Classic“		1 Seite	kg
	Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, kaltgeräuchert, geschnitten	1-1,3 kg		
IKARIMI Lachs-Spezialitäten				
81246	Lachs She-Loin „Shishimi-Togarashi“		stückweise	kg
	Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachs-Bauchfilet (She-Loin), ohne Haut, mit Chili, Sesam, feinen Algen und Zitrusfruchtschale gewürzt, im Hickory-Reiberauch, kaltgeräuchert, ungeschnitten	ca. 0,36 kg		
82181	Lachs She-Loin „Estragon-Zitrone-Honig“		stückweise	kg
	Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachs-Bauchfilet (She-Loin), ohne Haut, gebeizt, mit Honig veredelt und einem Aufstreue aus Estragon und Zitronenzesten, ungeschnitten	ca. 0,37 kg		
82182	Lachs She-Loin „Thai“		stückweise	kg
	Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachs-Bauchfilet (She-Loin), ohne Haut, mit Limettenöl und Roh-Rohrzucker gebeizt, mit einem Aufstreue aus Zitronengras, Limonenblättern und feinen Chilifäden, ungeschnitten	ca. 0,35 kg		
Thunfisch				
4013	Thunfischstücke naturell		10,23 kg (7,56 kg ATG) (6 Do)	Dose
	Chunks, aus delfinfreundlichem Fang			
NEU	28657 MSC	Thunfisch in Aufguss	6 kg (5,7 kg ATG) (6 Beutel)	kg
		Gefangen im Indischen Ozean, Thunfischstücke in einem Aufguss aus Wasser und Salz		
NEU	28658 MSC	Thunfisch in Sonnenblumenöl	6 kg (5,7 kg ATG) (6 Beutel)	kg
		Gefangen im Indischen Ozean, Thunfischstücke in Sonnenblumenöl		

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
Feinkost & Antipasti					
52059	Ratatouille-Salat Vegan		1 kg	Schale	kg
882	Mediterraner Gemüsesalat mit frischer Paprika, Zucchini und sonnengereiften Tomaten, in einem Dressing aus Essig und Öl, verfeinert mit Kräutern der Provence		5 kg	Eimer	kg
25658	Oliven Trio Vegan		1,1 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
	Grüne Mammut-Oliven und kleine grüne Oliven, sowie schwarze Kalamata-Oliven ohne Stein, mit Kräuter-Öl verfeinert				
26364	Sardellenfilets in Kräuteröl		1,55 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
	Zarte Sardellen-Doppelfilets (64,5%), mit Haut, verfeinert mit aromatischem Kräuteröl und Knoblauch				
Backwaren					
29410	Baguette „Classico“	ca. 250 g	3,5 kg (14 Stück)		kg
	Weizenbaguette nach französischer Art, rustikal-klassisch im Geschmack, handgefertigt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren				
29548	Buttercroissant	ca. 30 g	7,2 kg (3 x ca. 80 Stück)		kg
	Vorgegartes Teigling aus feinem Croissantteig, einzeln entnehmbar, tiefgefroren				
Beilagen					
7021	Bohnen, Brechbohnen		4 x 2,5 kg		kg
	30-40 mm, lose rollend, tiefgefroren				
4788	Eier, gekocht		7,02 kg (6 Btl./26 Stück)		kg
	Geschält, unter Schutzatmosphäre verpackt				
29707	Rucola		1,5 kg (6 x 250 g)		BT
	Ungeschnitten, verzehrfertig				



Kürbis-Süßkartoffel-Tarte mit 80475 Lachs-Stremel, Meerrettich & Rucola



Hier geht's zum Rezept:

HERZHAFTE WAFFEL-LIEBE!

Der Belgische Klassiker – neu interpretiert



So lecker – und dabei so schnell und einfach gemacht: Waffeln gehören zu den ältesten und beliebtesten Gebäckarten in Europa. Doch wann und wo entstand die Idee, flüssigen Teig zwischen zwei heißen Eisen zu backen? Erste Belege für Waffeleisen stammen aus dem 9. Jahrhundert und wurden unter anderem im heutigen Belgien gefunden. Dass „Belgische Waffeln“ oder „Brüsseler Waffeln“ heute als besondere Spezialität gelten, ist also kein Zufall. Inzwischen hat das unkomplizierte Gebäck längst auch andere Teile der Welt erobert: In Schweden wird sogar einmal im Jahr, immer am 25. März, der nationale Waffel-Tag gefeiert. Wir Deutschen essen unsere Waffeln am liebsten zur Kuchenzeit, zum Beispiel mit heißen Kirschen und Schlagsahne oder Vanilleeis. Dabei können Waffeln noch viel mehr! Der Grundteig lässt sich einfach abwandeln und sorgt so für vielfältige Geschmackserlebnisse.

Waffeln & Seafood

klingt schräg? Schmeckt aber wunderbar! Farbiger Waffelteig sorgt zusätzlich für den optischen Wow-Effekt! Ihre Gäste werden es lieben!



Grüne Matjes-Waffel mit Rote Bete & Mangold

Herzhaften Waffelteig nach Ihrem Hausrezept mit fein pürierten Spinatblättern grün einfärben

29698 Baby Leaf Roter Mangold

26967 Heringssalat mit Rote Beete Vinaigrette

604 Remoulade mit Ei rote Zwiebel, Essiggurken



Kleine Herzwaffel-Canapés

Herzhafter Waffelteig nach Ihrem Hausrezept
67935 Garnele / 28492 Guacamole / Kresse / schwarzer Sesam

83703 Rote Beete Räucherlachs / 29707 Rucola / 26457 Rucolafrischkäse / 2344 Saiblingskaviar, rote Zwiebeln

28431 Emden Sherry Matjes / 29774 Grüner Feldsalat / Wachtel-Spiegelei

83496 Frutti di Mare / 86324 Salicornes / 25597 Humus / Granatapfelkerne

26364 Sardellenfilets / 25894 Rote Chilicreme / 25352 Orangenscheiben / Fenchel / Estragon

25690 Fruchtiger Garnelensalat mit Calvados / frischer Basilikum und Dill

Rote Bete Waffel mit asiatischem Nordseekrabben-Rührei

Herzhaften Waffelteig nach Ihrem Hausrezept mit Rote Bete Saft einfärben

83713 Nordseekrabbenfleisch

25853 Wasabicreme,

25894 Rote Chilicreme

Gurkensalat, feiner Koriander, Wasabirauke

Tipp: 26506 Eismeergarnelen statt Nordseekrabben verwenden



HERZHAFTE WAFFEL-LIEBE!

Bubble-Waffeln



Bubble-Waffel-Tüte

mit 80097 Lachs to Pull
25894 Rote Chili Creme
29707 Rucola oder 28793 Wasabi
Rauke, Avocado, rote Zwiebel

Tipp: Statt Lachs to Pull
24411 Pulled Pork nehmen

Bubble-Waffeln

Knuspriger Waffelteig mit fluffigen
Blasen eingerollt und lecker gefüllt
- das sind Bubble Waffeln. Dieser
leckere Foodtrend stammt aus
Hongkong, wo es die Waffeln
schon seit den 1950er Jahren gibt.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	RE- Einheit
Matjes und Räucherlachs			
28431	Emders Sherrymatjesfilets Als Filet gereift, in würzigem Aufguss, mit Zuckern und Süßungsmittel	ca. 50 g/Filet 3 kg (6 Sc je 500 g/ 250 g FE) (4-6 Stück)	KA
82680	Frühstücks-Räucherlachs Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, kaltgeräuchert, geschnitten, tiefgefroren	ca. 1,2 kg / ca. 12 kg (10 Stück)	kg
83703	Rote Bete-Wacholder-Lachs Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI Lachsfilet, ohne Haut, mit Rote Bete-Pulver gebeizt und kaltgeräuchert, mit einer aromatischen Note von Wacholder, Dill und Senf, geschnitten	ca. 950 g 1 Seite	kg
Meeresfrüchte			
26506 MSC	Eismeer Garnelen in Lake Große Eismeer Garnelen (60%) in einer leicht süßlichen Salzlake	1,5 kg (0,9 kg ATG)	SC
67935 ASC	Garnele Garnelen (Seawater), gekocht, geschält, entdarnt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80/100 p.lb. / 14 x 1 kg (14 x 0,8 kg ATG)	kg
83496	Frutti di Mare Meeresfrüchtemix (Tintenfischringe, Archenmuschel, Tintenfischtentakel, Tintenfischstreifen, Garnelen), blanchiert, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	10 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg
83504	Meeresfrüchtemix Meeresfrüchtemischung aus gekochten Garnelen, gekochtem Miesmuschelfleisch, blanchierten Tintenfischringen und gekochten Tintenfischscheiben, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	10 kg (10 x 0,9 kg ATG)	kg
83713 MSC	Nordseekrabbenfleisch Gefangen im Nordostatlantik (Nordsee), gekocht, handgepult	5 kg (10 x 0,5 kg)	kg
80275 MSC	Nordseekrabbenfleisch Gefangen im Nordostatlantik (Nordsee), gekocht, handgepult, aufgetaut	6 kg (6 x 1 kg)	kg
80276	Nordseekrabbenfleisch Gefangen im Nordostatlantik (Nordsee), gekocht, handgepult, aufgetaut	6 kg (6 x 1 kg)	kg
83574 MSC	Nordseekrabbenfleisch Gefangen im Nordostatlantik (Nordsee), gekocht, handgepult, glasiert, tiefgefroren	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg
Fisch & Fleisch to pull			
80097	Lachs to pull Aus Aquakultur in Norwegen, saftige Lachsfilet-Portion, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken geschnitten, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert, zum Zupfen	ca. 105 g / ca. 1 kg (10 Stück)	kg
80475	Lachs-Stremel Aus Aquakultur, Lachsfilet-Portion, mit Haut, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert	ca. 105 g / ca. 0,75 kg (ca. 7 Stück)	kg
24411	Pulled Pork Regenerierfertig Schweineschulter gewürzt, ohne Knochen, wie gewachsen, Sous-vide gegart, vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 1,8 kg ca. 5,4 kg (3 x 1,8 kg)	kg
Feinkost und Antipasti			
26094	Gegrillte Paprika Vegan Rote und gelbe Paprika, der Länge nach geachtelt, gegrillt, in einem fein gewürzten Dressing	1,1 kg (1 kg ATG)	kg
26967 MSC	Heringssalat mit Rote Bete-Vinaigrette Zarte Heringsfilethappen (45%) vereint mit lieblich-aromatischen, frischen Rote Bete-Stücken und fruchtigen Apfelwürfeln aus dem Alten Land, verfeinert mit einer milden Essig-Öl-Vinaigrette	1 kg Schale	kg
25053 MSC	Klarer Heringssalat Heringsfilethappen (40%) mit Rote Bete, Preiselbeeren, Äpfeln und Gewürzgerurken, in einer fruchtig-klares Salatsauce	1 kg Schale	kg
26904	Rote Bete-Salat mit Apfel Vegan Klassischer Salat mit lieblich-aromatischen Rote Bete-Spalten und fruchtigen Apfelstücken aus dem Alten Land, verfeinert mit einer milden Essig-Öl-Vinaigrette	1 kg Schale	kg
26945	Rote Bete-Salat mit Apfel Vegan Klassischer Salat mit lieblich-aromatischen Rote Bete-Spalten und fruchtigen Apfelstücken aus dem Alten Land, verfeinert mit einer milden Essig-Öl-Vinaigrette	5 kg Eimer	kg
25690 ASC	Fruchtiger Garnelensalat mit Calvados Knackige Garnelen (35%), Äpfel, Mandarinen, Karotten und Porree, in einem aromatisch-würzigen Dressing, mit Calvados verfeinert	1 kg Schale	kg
26364	Sardellenfilets in Kräuteröl Zarte Sardellen-Doppelfilets (64,5%), mit Haut, verfeinert mit aromatischem Kräuteröl und Knoblauch	1,55 kg Schale (1 kg ATG)	kg
Frische Keltenhof Salate			
29698	Baby Leaf roter Mangold Ungeschnitten	250 g / 1,5 kg (6 x 250 g)	Btl
29774	Grüner Feldsalat Ungeschnitten	250 g / 1,5 kg (6 x 250 g)	Btl
29707	Rucola Ungeschnitten, verzehrfertig	250 g / 1,5 kg (6 x 250 g)	Btl
28793	Wasabi Rauke Ungeschnitten, verzehrfertig	200 g / 800 g (4 x 200 g)	Btl
Zur Deko			
86324	Salicornes Grüne Stängel, ca. 10 cm lang, mit leicht salziger Meeresnote und knackigem Biss	1 kg	kg
2344	Saiblings-Kaviar Rogen vom Saibling aus Aquakultur in Deutschland, goldgelbes Korn, gesalzen	100 g / 1,2 kg (12 Gl)	kg
4788	Eier, gekocht Geschält, unter Schutzatmosphäre verpackt	7,02 kg (6 Btl/26 Stück)	kg
25352	Orangenscheiben Vegan Orangenscheiben ohne Schale aus frischen Früchten, gewaschen	2,5 kg Eimer	kg

SEAFOOD GOES STREETFOOD

Von Fish 'n' Chips bis Calamares



Ob britische Fish 'n' Chips oder typisch mediterrane Calamares: Fisch und Meeresfrüchte gewinnen auch im Snackbereich immer mehr an Bedeutung – in Deutschland und auf der ganzen Welt. Für uns keine große Überraschung, sind sie doch einfach besonders vielfältig und abwechslungsreich.

Lassen Sie sich zum Beispiel mal von aktuellen Foodtrends aus Fischnationen wie Belgien, Frankreich oder auch Amerika inspirieren und gönnen Sie Ihren Kunden echtes Soul Food zum Wohlfühlen – mit Pommes oder Wedges, begleitet von köstlichen Saucen.



Moules frites

Typisch belgisch: Frische Miesmuscheln mit Pommes sind das wohl beliebteste Snack-Gericht des Landes.

Moules frites

Die Muscheln werden mit dem Wurzelgemüse und Weißwein gekocht und danach mit den Süßkartoffel-Pommes und den Saucen serviert.

- 29792 Süßkartoffel-Pommes
- 80133 Miesmuscheln, Extra
- 25853 Wasabi Dip
- 25911 Dirty Umami Dip

Weißwein, Staudensellerie, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Tomaten, Kräuter (Dill, Estragon usw.), Zitrone



Snacktüte Bocado del Mar

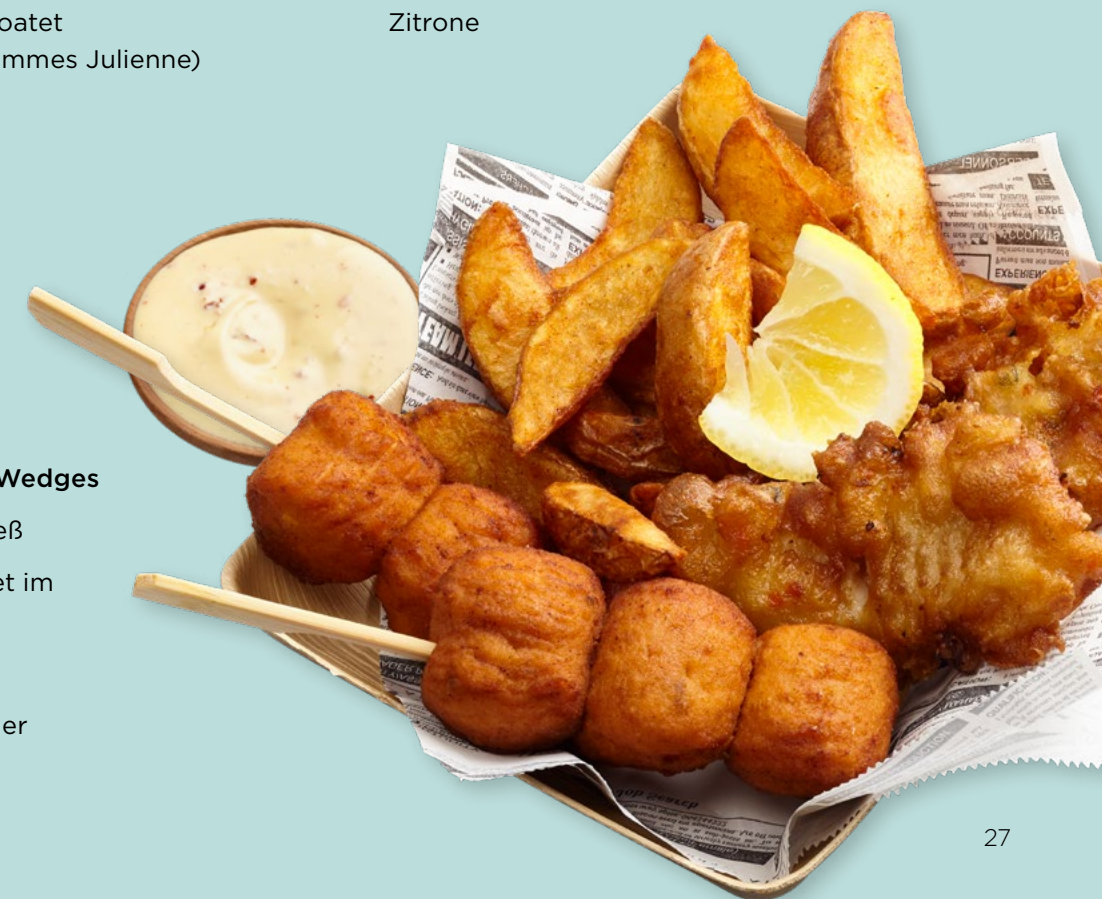
- 87203 Calamares a la Romana
- 82660 Knoblauch-Garnele, paniert
- 23041 Pommes frites gecoatet (alternativ 7370 Pommes Julienne)
- 25804 Cocktailsauce
- 25927 Barbecue Chutney

Snacktüte Rabas

- 87637 Rabas „Empanadas“
- 25804 Cocktailsauce
- Zitrone

Backfischkorb mit Potato Wedges

- 86573 Lachsbällchen-Spieß
- 86580 Alaska-Seelachsfilet im Gemüsebackteig
- 7737 Potato Wedges
- 25916 Mango Chili Dip oder
- 26075 Asia Dip



SEAFOOD GOES STREETFOOD

Von Fish 'n' Chips bis Calamares

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit	Zubereitungs- empfehlung
Meeresfrüchte					
87203	Calamares a la Romana Aufbereitet Backteig mit Tintenfischringen aus zarter Rohware kurz vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	11-17 g	8 kg (4 x 2 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 170 °C ca. 3-4 Min. frittieren.
83616 ASC	Garnele im Kartoffelnest Garnelen mit zugesetztem Wasser mit einer Fischzubereitung, ummantelt von knusprigen Kartoffelstreifen, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 30 g	6 kg (20 x 0,3 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 180 °C ca. 4-5 Min. frittieren.
87637	Rabas „Empanadas“ Aufbereitet Zarte Tintenfischstreifen in einer würzigen Panade, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		8 kg (4 x 2 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 190 °C ca. 1-2 Min. frittieren.
82660	Knoblauch-Garnelen, paniert Garnelen, teilgeschält, mit Schwanzsegment, entdarnt, in Knoblauchpanade, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	31/45 p.lb	10 kg	kg	Fritteuse: Bei ca. 170 °C ca. 3-4 Min. frittieren.
80133 MSC	Miesmuscheln, Extra „Deutsche Wattenmeer“ Miesmuschel, Extra: Unter Schutzatmosphäre verpackt	75-95 Stück/kg	6 x 1 kg	SC	Kochtopf: In kochendem Wasser ca. 4-5 Min. erwärmen.
80134 MSC			4 x 1,5 kg		
Fisch mit Rezeptur					
83429 MSC	Alaska-Seelachsfilet im Backteig Aufbereitet Alaska-Seelachs-Portionsfilets, aus Fischstücken zusammengefügt, aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, in knusprigem Backteig, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 120 g	4,8 kg (ca. 40 Stück)	kg	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 6-8 Min. frittieren / Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden ca. 8-10 Min. braten. Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 235 °C (Heißluft) ca. 10-12 Min. garen.
86580 MSC	Alaska-Seelachsfilet im Gemüsebackteig Aufbereitet Alaska-Seelachsfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, in einem Backteig mit Sellerie, Karotten, Porree und Zwiebeln, vorgebraten	ca. 70 g	1 kg (14 Stück/ Schale)	kg	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 5-6 Min. frittieren./ Backofen: Vorheizen, bei ca. 200 °C ca. 12-14 Min. backen./ Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 10-12 Min. garen.
87570 MSC	Kibbelinge Aufbereitet Naturfiletstücke aus Alaska-Seelachs geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einem würzigen Teig umhüllt, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 20 g	6,25 kg (5 x 1,25 kg)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 14-16 Min. garen. / Fritteuse: Bei ca. 180 °C ca. 4 Min. frittieren.
83024 MSC	Kibbelinge in Petersilienpanade Aufbereitet Naturfiletstücke aus Alaska-Seelachs geschnitten, portioniert, praktisch grätenfrei, mit einer krossen, goldgelben Petersilienpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	20-40 g	5 kg	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen. / Fritteuse: Bei ca. 170 °C ca. 4-5 Min. frittieren.
86573	Lachsbällchen-Spieß Aufbereitet Lachs- und Wildlachs, praktisch grätenfrei, zu Bällchen geformt, vorgebacken, auf einem Holzspieß, tiefgefroren	ca. 64 g	450 g Schale 7 Spieße 4 Schalen/ Karton	Schale	Backofen: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 15-17 Min. backen. / Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 13-15 Min. garen.
NEU 87025	Mini Kibbelinge Aufbereitet Alaska-Seelachs aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, mit einer Panade, geformt, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 10 g	7 kg	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 8 Min. garen.
81905 MSC	Omas frischer Seelachs Backfisch Gefangen im Nordostatlantik, zartes Seelachsfilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, klassisch paniert mit Mehl, Ei und Paniermehl	140-200 g	ca. 6,12 kg (36 Stück)	kg	Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 9-11 Min. braten.
82397 MSC			ca. 1,53 kg (9 Stück)		
83461 MSC	Portionos „Lemon-Pepper“ Aufbereitet Fischstücke aus Alaska-Seelachs in einer leichten, goldgelben Mehlierung, verfeinert mit einer Zitronen-Pfeffer-Note, praktisch grätenfrei, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	15-35 g	7 kg	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen. / Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 5-6 Min. frittieren.



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit	Zubereitungs- empfehlung
Pommes & Wedges					
7370	Pommes Julienne Feinschnitt, tiefgefroren	7 mm Schnitt	10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 4-5 Min. frittieren.
7737	Potato Wedges Aufbereitet Herzhaft gewürzte Kartoffelspalten, mit Schale, vorfrittiert, tiefgefroren		10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 16-18 Min. garen.
29792	Süßkartoffel-Pommes Aufbereitet Aus blanchierten Süßkartoffeln, geschnitten, vorgebacken, tiefgefroren	9,5 mm Schnitt	11,35 kg (5 x 2,27 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 3-5 Min. frittieren.



Snackgarnelen mit bunten Tomaten

82660 Knoblauchgarnelen, paniert mit buntem Tomatensalat

STULLE, AHOI!

Fischbrötchen, Stullen & Sandwiches

Auf unserer Reise durch die Welt der Snacks darf auch ein Halt an der Ost- und Nordsee nicht fehlen. Denn hier ist ein echtes Original zu Hause: das Fischbrötchen. Ganz ursprünglich besteht es aus einem knusprigen Brötchen, Matjes oder Bismarckhering sowie Gurke und Zwiebelringen.

Doch wer sagt, dass sich ein Fischbrötchen nicht pimpen lässt? Als echte Norddeutsche haben wir genau das getan. Das Ergebnis kann sich schmecken lassen: richtig leckere und vielseitige Varianten mit Matjes, Rauchgarnelen, Nordseekrabben und Lachs.

Übrigens: Was ein Fischbrötchen so gut macht, kann auch Sandwiches oder Stullen nicht schaden. Viel Spaß beim Ausprobieren!



So geht Stulle!

- 1) 80275 Nordseekrabbenfleisch, 28492 Guacamole, Feldsalat, Chiliflocken

Tipp: Mit 25916 Mango Chili Dip pimpen.

- 2) 5777 Matjes-Doppelfilets „Primtjes“, 25856 Trüffelmayonnaise, Apfelspalten (Granny Smith), rote Zwiebelringe, Dill

- 3) 83703 Rote Bete-Wacholder-Lachs, 26457 Rucolafrischkäse, Rucola

Selbst ist der Fischbrötchen-Fan!

Lassen Sie Ihre Gäste wählen: Fisch und Brötchen sind die Basis - frische Zutaten und Saucen suchen sich die Gäste an der Salatbar selbst aus.

Es lebe die Variation!

Brötchen ist nicht gleich Brötchen. Wählen Sie für Ihre Snacks doch mal eins mit Vollkorn oder ein rustikales Baguette. Oder wie wäre es mit einem Bagel, Wrap, Ciabatta oder Fladenbrot? Und auch die anderen Zutaten lassen sich wunderbar abwandeln und ergänzen.

Unser Tipp: Salat und Gurke gegen Algen oder Salicornes tauschen. Schmeckt nach Meer und frischer Brise.



Sandwiches Wanpaku Style

- 1) 88374 Räuchergarnele, 25853 Wasabi Dip, Zitronenmelisse
- 2) 26364 Sardellenfilets in Kräuteröl (siehe S. 47), Gurke, Staudensellerie, Röstzwiebel
- 3) 27473 Rauchmatjesfilets, Karotte, Thai-Basilikum
- 4) 88374 Räuchergarnele, Staudensellerie, Ei, 25853 Wasabi Dip, Pfeffer
- 5) 88374 Räuchergarnele, Staudensellerie, 25856 Trüffelmayonnaise, Röstzwiebel
- 6) 5777 Matjes-Doppelfilets „Primtjes“, 25855 Creme Aioli, frischer Rotkohl
- 7) 80097 Lachs to pull (siehe S. 49), 25911 Dirty Umami, Erbsensprossen
- 8) 88374 Räuchergarnele, 25853 Wasabi Dip, 86324 Salicornes, Karottenstreifen

Spicy Backfischbrötchen

Backfisch nach Wahl (siehe Sortimentsliste)

24253 Baguettebrötchen

25894 Rote Chili Creme

Baby Spinat, Chilifäden, Pfeffer



STULLE, AHOI!

Fischbrötchen, Stullen & Sandwiches



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungs-empfehlung
Fisch mit Rezeptur					
86580 MSC	Alaska-Seelachsfilet im Gemüsebackteig Aufbereitet Alaska-Seelachsfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, in einem Backteig mit Sellerie, Karotten, Porree und Zwiebeln, vorgebraten	ca. 70 g	1 kg (14 Stück / Schale)	kg	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 5-6 Min. frittieren / Backofen: Vorheizen, bei ca. 200 °C ca. 12-14 Min. backen. / Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 10-12 Min. garen.
82686 MSC	Alaska-Seelachsfilet „Sesam“ Aufbereitet Aus frangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, mit Sesampanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 160 g	7,2 kg (ca. 45 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 210 °C (Heißluft) ca. 13-14 Min. garen.
84165 MSC	Fischfrikadelle Regeneriert Praktisch grätenfrei, gegart	100 g	0,9 kg (9 Stück)	ST	Produkt ist verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
81905 MSC	Omas frischer Seelachs Backfisch Gefangen im Nordostatlantik, zartes Seelachsfilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, klassisch paniert mit Mehl, Ei und Paniermehl	140-200 g	ca. 6,12 kg (36 Stück)	kg	Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 9-11 Min. braten.
82397 MSC	Omas frischer Seelachs Backfisch „Mehrkorn“ Gefangen im Nordostatlantik, zartes Seelachsfilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, paniert mit Mehl, Ei und einer Mehrkornmischung	150-210 g	ca. 1,53 kg (9 Stück)	kg	Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 9-11 Min. braten.
86261	Omas frischer Seelachs Backfisch „Mehrkorn“ Gefangen im Nordostatlantik, zartes Seelachsfilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, paniert mit Mehl, Ei und einer Mehrkornmischung	150-210 g	ca. 1,62 kg (9 Stück / Schale)	kg	Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 9-11 Min. braten.
83726 MSC	Seelachsfilet im Backteig Aufbereitet Gefangen im Nordostatlantik, zartes Seelachsfilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, in einem Backteig, vorgebraten	ca. 150 g	ca. 1,2 kg (8 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 11-13 Min. garen. Backofen: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Umluft) ca. 15-17 Min. backen. / Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 5-7 Min. frittieren.
Meeresfrüchte					
83713 MSC	Nordseekrabbenfleisch Gefangen im Nordostatlantik (Nordsee), gekocht, handgepult.		5 kg (10 x 0,5 kg)	kg	
80275 MSC			6 kg (6 x 1 kg)	kg	
88374 ASC	Räuchergarnele „Naturell“ Garnele (Seawater) aus Aquakultur, geschält, entdarmt, heißgeräuchert	51/60 p.lb	1 kg	kg	
26495 ASC	Riesengarnelen in Lake Knackige Riesengarnelen (60%) in einer leicht süßlichen Salzlake		1,5 kg (0,9 kg ATG)	SC	
Räucherfisch					
83703	Rote Bete-Wacholder-Lachs Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI Lachsfilet, ohne Haut, mit Rote Bete-Pulver gebeizt und kaltgeräuchert, mit einer aromatischen Note von Wacholder, Dill und Senf, geschnitten	ca. 950 g	1 Seite	kg	
Fischfeinkost					
33670 MSC	Alaska-Seelachsschnitzel Lachersatz, grobstückige Schnitzel aus Alaska-Seelachs, gesalzen, in Öl		10 kg (7,5 kg FE)	EI	
26144	Seelachsschnitzel in Delikatessmayonnaise Feine Seelachsschnitzel (49%), in würziger Delikatessmayonnaise		1 kg	kg	
4187 MSC	Bismarckhering Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet, mit Haut, mildsauer, im Aufguss. Mit Zuckern und Süßungsmittel	ca. 60 g	10,1 kg (8 kg ATG) (124-140 Stück)	EI	
4179 MSC	Bratheringsfilets Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet, praktisch grätenfrei, paniert, gebraten, mildsauer, im Aufguss. Mit Zuckern und Süßungsmittel		5,8 kg (3 kg ATG) (60-65 Stück)	EI	
29958 MSC	Frisch filetierter Matjes Hering gefangen im Nordostatlantik, zartes, unmittelbar vor dem Verpacken filetiertes Matjesdoppelfilet, extrafrisch im Geschmack und glänzende Optik. Unter Schutzatmosphäre verpackt	ca. 65 g	1,56 kg (4 Schalen/ 6 Stück)	SC	
29772 MSC			2,34 kg (3 Schalen/ 12 Stück)	SC	
5777 MSC	Matjes-Doppelfilets „Primtjes“ Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesdoppelfilet, mild gesalzen, besonders zart, tiefgefroren mild gesalzen, besonders zart, tiefgefroren.	ca. 55 g	4,4 kg (8 Schalen/ 10 Stück)	SC	
27473 MSC	Rauchmatjesfilets Hering gefangen im Nordostatlantik, nach nordischer Art, mit feiner Rauchnote, in Öl	ca. 48 g	3,05 kg (2,25 kg FE) (45-50 Stück)	EI	

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
Thunfisch					
4013	Thunfischstücke naturell Chunks, aus delfinfreundlichem Fang		10,23 kg (7,56 kg ATG) (6 Do)	Dose	
NEU 28657 MSC	Thunfisch in Aufguss Gefangen im Indischen Ozean, Thunfischstücke in einem Aufguss aus Wasser und Salz		6 kg (5,7 kg ATG) (6 Beutel)	kg	
NEU 28658 MSC	Thunfisch in Sonnenblumenöl Gefangen im Indischen Ozean, Thunfischstücke in Sonnenblumenöl		6 kg (5,7 kg ATG) (6 Beutel)	kg	
Schwein					
29823	Bacon Roher Bauchspeck, ohne Knorpel und Schwarte, mild geräuchert, auf Backpapier vorgelegt, zum Erhitzen, einzeln entnehmbar. Unter Schutzatmosphäre verpackt		5 kg (2 x 2,5 kg) (ca. 147 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 14-16 Min. garen.
Backwaren					
7812	Bäckerbrötchen Weizenbrötchen, oval, mit Längsschnitt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 75 g	7 kg (4 Beutel á 25 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 8-10 Min. garen.
7811	Baguettebrötchen Weizenbrötchen, mit Längsschnitt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 65 g	7,8 kg (4 Beutel á 30 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 8-10 Min. garen. Backofen: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Umluft) ca. 8-10 Min. backen.
24253	Baguettebrötchen, vorgeschnitten Weizenbrötchen, vorgeschnitten, verzehrfertig, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 60 g	7,2 kg (3 x 40 Stück)	KA	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
29416	Frühstücksbrötchen-Selektion Selektion von Frühstücksbrötchen aus Weizenbrötchen (Farmerbrötchen), aromatischen Weizenmischbrötchen mit Sonnenblumenkernen bestreut (Power Brötchen), Dreisaatbrötchen und rustikal gebackenen länglichen Minibaguettes (Minilettes), handgefertigt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 50 g	4 kg (80 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 170 °C (Heißluft) ca. 6-9 Min. garen.
29411	Brotselektion „Rustikal“ Selektion verschiedener Brotsorten aus Weizenmischbaguette mit Körnern und Saaten (Bouchette Céréalia), herzhaftem Vollkornbaguette mit Roggenflocken und vollwürzigem Weizenbaguette mit Röstzwiebel-Käsedekor (Piccantine), handgefertigt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 300 g	5,4 kg (18 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 175 °C (Heißluft) ca. 10-12 Min. garen.
Frisches Grünzeug					
29699	Baby Spinat Blattspinat, ungeschnitten, verzehrfertig		1,5 kg (6 x 250 g)	Btl	
29774	Grüner Feldsalat Ungeschnitten		1,5 kg (6 x 250 g)	Btl	
29707	Rucola Ungeschnitten, verzehrfertig		1,5 kg (6 x 250 g)	Btl	
86324	Salicornes Grüne Stängel, ca. 10 cm lang, mit leicht salziger Meeresnote und knackigem Biss		1 kg	kg	

Spicy Thunfisch-Baguette

Baguette (29411 Brotselektion Rustikal) mit Curry-Frischkäsecreme bestrichen und mit 28657 Thunfisch in Aufguss, 29707 Rucola, 26448 Tomatensalsa, 29823 Bacon und Kartoffelchips belegt.



BELLA ITALIA!

Bruschetta, Pinsa & Pasta

Pasta, Pizza, Antipasti...
Die italienische Küche ist gleichermaßen raffiniert und unkompliziert – und gehört zu den beliebtesten überhaupt.

Traditionellerweise nimmt man sich in Italien viel Zeit für gemeinsame Mahlzeiten. Viele der mediterranen Klassiker funktionieren aber auch ganz hervorragend als schneller Snack. Ob als Vorspeise oder für den kleinen Hunger zwischendurch: Unsere sechs Bruschetta-Kreationen machen Lust auf mehr.

Eine Mischung aus Pizza und Focaccia ist die Pinsa, die aus verschiedenen Mehlsorten wie etwa Weizen, Dinkel, Soja und Reis gebacken wird. Ein weiterer Unterschied zur Pizza: Der Hefeteig geht mindestens 24 Stunden und ist so besonders bekömmlich. Traditionell serviert man sie auf einem langen Holzbrett.



Schon gewusst?

Früher war das geröstete Brot mit Knoblauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer ein Arme-Leute-Essen. Heute ist es auch über die Grenzen Italiens hinaus eine der beliebtesten Vorspeisen und erfindet sich mit anderen Zutaten immer wieder neu.

Wandelbare Bruschettas mit

- 1) 80097 Lachs to pull, 28492 Guacamole, Kresse
- 2) 26457 Rucolafrischkäse, 26904 Rote Bete-Salat mit Apfel
- 3) 22575 Matjesfilets mit frischen Gartenkräutern, 26457 Rucolafrischkäse, Dill
- 4) 24472 Rinder-Pastrami, 25894 Rote Chili Creme, Kapernäpfel, getrocknete Aprikose, Schnittlauch
- 5) 25588 Thunfischcreme, Gurke, Kresse, Radieschen
- 6) 26506 Eismeergarnelen in Lake, 26448 Tomatensalsa, Rucola

Pinsa a la Frutti di Mare

- 83496 Frutti di Mare
- 29707 Rucola
- Kirschtomaten
- Pesto



Tortelloni Tricolore-Salat to go

- 29696 Tortelloni Tricolore
- 26092 Gegrillte Zucchini
- 26094 Gegrillte Paprika
- 25658 Oliventrio
- 26448 Tomatensalsa

Serviert im Snackschälchen lässt sich der Tortelloni-Salat wunderbar to go mitnehmen und genießen



Bruschetta, Pinsa & Pasta



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
Backwaren					
29410	Baguette „Classico“ Weizenbaguette nach französischer Art, rustikal-klassisch im Geschmack, handgefertigt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 250 g	3,5 kg (14 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 175 °C (Heißluft) ca. 10-12 Min. garen.
29413	Brotselektion „Mediterran“ Selektion verschiedener Brotsorten aus feurigem Weizenbaguette mit leicht scharfen Pepperonis (Pain Pompiere), typisch mediterranem Weißbrot mit Rosmarin (Focaccia) und Weizenciabatta mit ganzen griechischen Kalamata-Oliven, handgefertigt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 300 g	4,5 kg (15 Stück / ca. 5 Stück/ Sorte)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 175 °C (Heißluft) ca. 10-12 Min. garen.
29411	Brotselektion „Rustikal“ Selektion verschiedener Brotsorten aus Weizenmischbaguette mit Körnern und Saaten (Bouchette Céréalia), herzhaftem Vollkornbaguette mit Roggenflocken und vollwürzigem Weizenbaguette mit Röstzwiebel-Käsedekor (Piccantine), handgefertigt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 300 g	5,4 kg (18 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 175 °C (Heißluft) ca. 10-12 Min. garen.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
Zum Belegen für Bruschetta					
26506 MSC	Eismeergarnelen in Lake Große Eismeergarnelen (60%) in einer leicht süßlichen Salzlake		1,5 kg (0,9 kg ATG)	Schale	SC
80097	Lachs to pull Aus Aquakultur in Norwegen, saftige Lachsfilet-Portion, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken geschnitten, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert, zum Zupfen	ca. 105 g	ca. 1 kg (10 Stück)		kg
22575 MSC	Matjesfilets mit frischen Gartenkräutern Hering gefangen im Nordostatlantik, nach nordischer Art, mit Gartenkräutern verfeinert, in Öl	ca. 60 g je Filet	2 x 2,5 kg 2 x 1,6 kg ATG (23- 36 Filets)	Schale	kg
84816	Der Sizilianer Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI Lachsfilet, ohne Haut, mit Dill und feinen Zitronenraspeln gebeizt, geschnitten	1-1,3 kg	1 Seite		kg
24472	Rinder-Pastrami „Steak-Pfeffer“ Gepökelt und geräuchertes Rindfleisch, mit Gewürzen verfeinert, einzeln vakuumverpackt	ca. 1 kg	10 kg (10 Stück)		kg

Meeresfrüchte, tiefgefroren					
83496	Frutti di Mare Meeresfrüchtemix (Tintenfischringe, Archenmuschel, Tintenfischtentakel, Tintenfischstreifen, Garnelen), blanchiert, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		10 kg (10 x 0,8 kg ATG)		kg

Pasta					
29696	Tortelloni „Tricolore Formaggio“ Teigtaschen in drei verschiedenen Farben aus Hartweizengrieß, mit einer pikanten Käsefüllung, tiefgefroren		4 kg (2 x 2 kg)		kg

BEECK Feinkostsalate					
26981	Antipasti-Salat Vegan Eine mediterrane Kombination aus gebackenem Gemüse wie Zucchini, gelber und roter Paprika, Karotten aus dem Dithmarscher Land und sonnengetrockneten Tomaten, in einer aromatischen Kräutervinaigrette mit weißem Aceto Balsamico, Thymian und Rosmarin, verfeinert mit frischer Blattpetersilie		1 kg	Schale	kg
25772			5 kg	Eimer	
25224 ASC	Garnelen „Mediterran“ Garnelen (55%) mit Tomaten und Zwiebeln, in einem herzhaften Knoblauchdressing mit Basilikum		1 kg	Schale	kg
26954 ASC	Meeresfrüchtesalat „Mediterran“ Knackige Riesengarnelen (20%), zarte Pulposcheiben (15%) und Tintenfischringe mit zugesetztem Wasser (15%), kombiniert mit halbgetrockneten Tomaten und frischem Rucola in einer mediterranen Kräutervinaigrette		1 kg	Schale	kg
52059 882	Ratatouille-Salat Vegan Mediterraner Gemüsesalat mit frischer Paprika, Zucchini und sonnengereiften Tomaten, in einem Dressing aus Essig und Öl, verfeinert mit Kräutern der Provence		1 kg 5 kg	Schale Eimer	kg
26904	Rote Bete-Salat mit Apfel Vegan Klassischer Salat mit lieblich-aromatischen Rote Bete-Spalten und fruchtigen Apfelstücken aus dem Alten Land, verfeinert mit einer milden Essig-Öl-Vinaigrette		1 kg	Schale	kg
26945			5 kg	Eimer	

FrISCHE Keltenhof-Salate					
29698	Baby Leaf roter Mangold Ungeschnitten, verzehrfertig		1,5 kg (6 x 250 g)		Btl
29699	Baby Spinat Blattspinat, ungeschnitten		1,5 kg (6 x 250 g)		Btl
29707	Rucola Ungeschnitten, verzehrfertig		1,5 kg (6 x 250 g)		Btl
28793	Wasabi Rauke Ungeschnitten, verzehrfertig		800 g (4 x 200 g)		Btl
28794	Wasserkresse Ungeschnitten, verzehrfertig		800 g (4 x 200 g)		Btl

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
Antipasti				
539	Gefüllte Champignonköpfe Vegetarisch Zarte Champignonköpfe mit Rucola-Frischkäsecreme gefüllt, in einem milden Dressing, verfeinert mit Olivenöl	1,55 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
158	Gefüllte Paprini Vegetarisch Paprini, gefüllt mit herzhafter Frischkäsecreme, in einem milden Dressing, verfeinert mit Olivenöl	1,55 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
577	Gefüllte grüne Peperoni Vegetarisch Grüne Peperoni, gefüllt mit cremigem Frischkäse, in feinem Kräuteröl	1,55 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
26066	Getrocknete Tomaten „Frischkäse-Rucola“ Vegetarisch Sonnengetrocknete Tomaten mit einer Frischkäsefüllung, verfeinert mit Rucola, in fein gewürztem Öl	1,55 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
573	Grüne Mammot-Oliven Vegan Kernlose Mammot-Oliven, in fein gewürztem Öl	1,55 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
572	Schwarze Kalamata-Oliven Vegan Kernlose schwarze Oliven, in herzhaft gewürztem Kräuteröl mit Knoblauch	1,55 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
Gegrillte Antipasti mit wenig Öl				
26078	Gegrillte Auberginen Gegrillte Auberginen, längs geschnitten, in einem milden Dressing	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
26079	Gegrillte Champignons Gegrillte Champignonköpfe, in fein gewürztem Öl	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
26092	Gegrillte Zucchini Gegrillte Zucchinischnitten eingelegt in einem milden Dressing	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
26094	Gegrillte Paprika Rote und gelbe Paprika, der Länge nach geachtelt, gegrillt, in einem fein gewürzten Dressing	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
Antipasti Mehrkammerschalen				
25658	Oliven Trio Vegan Grüne Mammot-Oliven und kleine grüne Oliven, sowie schwarze Kalamata-Oliven ohne Stein, mit Kräuter-Öl verfeinert	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
Antipasti di Mare				
26063	Calamaretti in Tomatensauce Mini-Tintenfischröhren mit zugesetztem Wasser (30%), Oliven und getrocknete Tomaten, in einem pikanten Tomaten-Basilikum-Dressing und feiner Knoblauchnote	1,55 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
194	Meeresfrüchte „Capri“ Tintenfischtentakeln (40%), Muscheln (7%), Tintenfischringe (7%), Surimi (7%) und Shrimps (3,5%), in einer milden Vinaigrette mit Knoblauch. Hergestellt in Cuxhaven. Mit Tintenfisch, Muscheln, Surimi und Shrimps anderer Herkunft	1,55 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
26366	Pulpo mit Chorizo und weissen Bohnen Feiner Pulpo (25%), kombiniert mit pikanter Chorizo, weißen Bohnen und halbgetrockneten Tomaten, in Olivenöl, mit Rosmarin	1 kg	Schale	kg
26364	Sardellenfilets in Kräuteröl Zarte Sardellen-Doppelfilets (64,5%), mit Haut, verfeinert mit aromatischem Kräuteröl und Knoblauch	1,55 kg (1 kg ATG)	Schale	kg

Die mediterrane Küche: ein wertvoller Genuss.

Im Jahr 2010 wurde die Mittelmeerküche in die Repräsentative Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit der Unesco aufgenommen. Eine große – und wie wir finden – absolut berechnete Ehre.

Lecker und gesund!

Hätten Sie's gewusst? Neben den Spaniern, die als die insgesamt gesündesten Menschen Europas gelten, haben auch die Italiener und Griechen eine besonders hohe Lebenserwartung. Wir halten fest: Die mediterrane Küche schmeckt nicht nur gut, sie tut uns offenbar auch ziemlich gut.



TÜRKISCH? EINFACH KÖSTLICH!

Döner und Co. – von klassisch bis Seafood

Er ist aus der deutschen Fast-Food-Landschaft längst nicht mehr wegzudenken: der Döner Kebab. „Erfunden“ wurde er von Gastarbeitern aus der Türkei. Dort übrigens gibt es den Döner schon viel länger als bei uns – allerdings nicht im Brot, sondern als klassisches Tellergericht.

Die deutsche Hauptstadt des Döners ist Berlin. Hier kam Kadir Nurman 1972 auf die Idee, Fleisch vom Drehspieß und Zwiebeln im Brot als praktische „To go“-Mahlzeit zu servieren. Weil Nurman sich diese Idee aber nicht hat schützen lassen, beanspruchen auch andere für sich, den Döner nach Deutschland gebracht zu haben.

Heute gibt es etwa 16.000 Dönerläden in Deutschland. Und obwohl wir nicht ganz genau wissen, wer zuerst da war: Wir sagen danke für den Döner und viele andere türkische Snacks.



Dönerplatte mit geröstetem Pulpo und Hähnchenfleisch

- 24610 Hähnchendönerfleisch
- 83300 Pulpoarm
- 28440 Döner-Fladenbrot
- 7372 Pommes
- 802 Bunter Hirtensalat
- 26094 Gegrillte Paprika
- 25804 Cocktailsauce
- Petersilie, Minze



Snacken wie in der Türkei

- 1) 28481 Lahmacun, 24667 Efendi Döner, 26448 Tomatensalsa, Rotkohl
- 2) 24664 Izgara Köfte, Petersiliensalat
- 3) 28483 Falafel „Gemüse“
- 4) 703 Tzatziki
- 5) 28485 Pita Brot, 26078 Gegrillte Auberginen, 26448 Tomatensalsa
- 6) 24666 Adana Kebab, türkische Peperoni
- 7) 28444 Bulgur „Pilavi“, Granatapfelkerne
- 8) 26460 Paprika-Frischkäse-Aufstrich



28684 Baklava Pistazie



TÜRKISCH? EINFACH KÖSTLICH!

Döner und Co. – von klassisch bis Seafood

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
Rind und Kalb					
24666	Adana Kebab Ohne Schweinefleisch Hackfleischzubereitung aus Rind- und Kalbsfleisch, traditionell nach türkischer Rezeptur gewürzt, roh, vakuumverpackt, tiefgefroren	90 g	9 kg (2 x 4,5 kg/ 50 Stück)	kg	Kombidämpfer: Produkt auftauen. Vorheizen, bei ca. 180 °C ca. 15 Min. garen.
24667	Efendi Döner Ohne Schweinefleisch Regenerierfertig Dönerfleisch aus Kalbfleisch und Kalbshackfleisch, vom Spieß geschnitten, gegart, vakuumverpackt, tiefgefroren		10 kg (2 x 5 kg)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
24664	Izgara Köfte Ohne Schweinefleisch Hackfleischbouletten aus Rind- und Kalbfleisch nach türkischer Rezeptur, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	40 g	6 kg (2 x 3 kg)	kg	Kombidämpfer: Produkt auftauen. Vorheizen, bei ca. 120 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen.
Geflügel					
24610	Hähnchen-Dönerfleisch Regenerierfertig Gegrilltes Hähnchen-Dönerfleisch, vom Spieß geschnitten, gegart, vakuumverpackt, tiefgefroren		10 kg (2 x 5 kg)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
24634	Hähnchensteak Regenerierfertig Aus saftigem Hähnchenschkel-Fleisch, mit Haut, ohne Knochen, gewürzt, fertig gebraten, vakuumverpackt, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	90-120 g	6 kg (2 x 3 kg)	kg	Kombidämpfer: Produkt auftauen. Vorheizen, bei ca. 180 °C (5% Kombidampf) ca. 15 Min. garen.
Für Seafood-Döner Kreationen					
82680	Frühstücks-Räucherlachs Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, kaltgeräuchert, geschnitten, tiefgefroren	ca. 1,2 kg	ca. 12 kg (10 Stück)	kg	
84209	Graved-Frühstückslachs Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, mit Dill und Gewürzen gebeizt, geschnitten. Eine skandinavische Spezialität	1-1,3 kg	1 Seite	kg	
67935 ASC	Garnelen Garnelen (Seawater), gekocht, geschält, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80/100 p.lb	14 x 1 kg (14 x 0,8 kg ATG)	kg	
83300	Pulpoarm Mit Haut, gekocht, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	79-123 g	6 x 1,5 kg (6 x 1,35 kg ATG)	kg	
Vegetarisches					
7689	Baked Potato Regenerierfertig Ganze Kartoffel in Schale, gegart	ca. 250 g	6 kg (6 x 4 Stück)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
28444	Bulgur „Pilavi“ Regenerierfertig Weizengrütze, gewürzt, gegart, tiefgefroren		10 kg (2 x 5 kg)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
28483	Falafel „Gemüse“ Vegetarisch Regenerierfertig Vegetarischer Bratling aus Kichererbsen und Gemüse, frittiert, gegart, einzeln entnehmbar, vakuumverpackt, tiefgefroren	25 g	5 kg (4 x 1,25 kg)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
28492	Guacamole Vegan Leicht stückige Avocado-creme verfeinert mit Jalapeno, Chilipulver, Tomatenflocken und Zwiebeln, tiefgefroren		12 kg (4 x 3 kg)	kg	
29707	Rucola Vegan Ungeschnitten, verzehrfertig		1,5 kg (6 x 250 g)	Btl	
Pommes					
7372	Pommes frites Grossschnitt, tiefgefroren		10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 4-5 Min. Min. frittieren.



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
Backwaren					
NEU 28684	Baklava Pistazie Gebäck aus Blätterteig mit Pistazienfüllung, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 30 g	5 kg (Btl 2x 2 kg, 1x 1 kg)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
28440	Döner-Fladenbrot Gebackenes Fladenbrot mit Sesamkörnern, geviertelt und geschnitten, ideal für Dönergerichte, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100g	6 kg (10 x 6 Stück)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
28481	Lahmacun Ohne Schweinefleisch Regenerierfertig Backware nach türkischer Rezeptur mit Hackfleisch, traditionell gewürzt, fertig gebacken, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 200 g	4 kg (2 x 2 kg/ 10 Stück)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
28485	Pita Brot Goldgelbes Fladenbrot, fertig gebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 56 g	4 kg (4 x 1 kg/ 15 Stück)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
BEECK Antipasti					
26078	Gegrillte Auberginen Vegan Gegrillte Auberginen, längs geschnitten, in einem milden Dressing		1,1 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
26079	Gegrillte Champignons Vegan Gegrillte Champignonköpfe, in fein gewürztem Öl		1,1 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
26094	Gegrillte Paprika Vegan Rote und gelbe Paprika, der Länge nach geachtelt, in einem fein gewürzten Dressing		1,1 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
26092	Gegrillte Zucchini Vegan Gegrillte Zucchinischeiben eingelegt in einem milden Dressing		1,1 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
BEECK Feinkostsalate					
802	Bunter Hirtensalat Vegetarisch Gewürfelte Kuhmilchkäse (in Salzlake gereift) mit knackigem Porree, Zwiebeln, Paprika und schwarzen Oliven, in einer feinen Vinaigrette		1 kg	Schale	kg
819	Bunter Zucchinisalat Vegan Knackige Zucchini mit Karotten, Äpfeln und Paprika, in einer pikant-würzigen Vinaigrette		1 kg	Schale	kg
25566			5 kg	Eimer	kg
25110	Orientalischer Couscous-Salat mit Minze Vegetarisch Couscous mit Kichererbsen, Karotten, Zucchini und Auberginen, in einem orientalisch gewürzten Dressing		1 kg	Schale	kg
26415			5 kg	Eimer	kg
317	Pikanter Weisskrautsalat Vegan Herzhaftes Weißkraut, verfeinert mit frischer Paprika und Zwiebeln, in einer würzigen Vinaigrette aus Essig und Öl		1,5 kg	Schale	kg
430			5 kg	Eimer	kg

Kumpir mit Räucherlachs

7689 Baked Potato

701 Sour Creme

84486 Räucherlachs „Classic“

819 Bunter Zucchinisalat

Pfeffer, Meersalz, Dill, Kresse

Kumpir mit Garnelen

7689 Baked Potato

67935 Garnelen

28492 Guacamole

26448 Tomatensalsa

Pfeffer, Meersalz, Rucola, rote Zwiebel, Chiliflocken



GENUSS, ÖFFNE DICH!

Mezze und mehr – aus dem Orient und der Levante

Ein festgelegtes Menü von der Vor- bis zur Nachspeise? Nicht in der Levante-Küche! Hier kommt am liebsten alles gleichzeitig auf den Tisch – und wird mit allen geteilt. Mezze heißen die kleinen Vorspeisen, die ihren Ursprung in arabischen Ländern haben, heute aber auch überall am östlichen Mittelmeer zu Hause sind. Dazu gehören zum Beispiel Falafel, Shakshuka oder Hummus.

Die Küche der Levante ist vor allem eine vegetarische: Gemüse spielt die Hauptrolle, Fleisch wird eher ergänzend serviert. So passen die kleinen Köstlichkeiten perfekt zu den sich verändernden Ansprüchen Ihrer Gäste: Sie sind gesund, abwechslungsreich – und dank typisch orientalischer Gewürzmischungen wie Sumach, Za'aatar oder Harissa immer auch ein kleiner Kurzurlaub vom Alltag.



Tajine im Betriebsrestaurant?

Aber klar! Denn das geht auch im Kombidämpfer oder Kochtopf – und zaubert orientalisches Feeling auf die Teller Ihrer Gäste.



Levante Kleinigkeiten

- 1) 26574 Linsensalat, geschälte Salatgurke, rote Zwiebel, Minze
- 2) 29621 Falafel „Mediterran“, 25110 Orientalischer Couscous-Salat mit Minze
- 3) 25688 Kichererbsen-Paprika-Tajine, 39232 Hähnchenbrustfiletstreifen
- 4) 25597 Hummus, 26094 gegrillte Paprika, 26448 Tomatensalsa, Kräuter
- 5) 26448 Tomatensalsa
- 6) 25658 Oliven-Trio
- 7) 25894 Rote Chili Creme

Tajine mit Meeresfrüchten

- 83495 Frutti di Mare mit Garnelen
22981 Grill-Gemüsemischung
Kichererbsen mit Brühe oder Sauce nach Wahl, Minze, Zitrone, Koriander, Chiliflocken, optional Harissa

Mehr Infos zum Thema Levante:



GENUSS, ÖFFNE DICH!

Mezze und mehr – aus dem Orient und der Levante



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
Fischwürfel, tiefgefroren					
82418 MSC	Alaska-Seelachsfilet-Würfel Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets geschnitten, ohne Haut, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 7,5 g	7 kg	kg	
82462 MSC	Wildlachs-Würfel Aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren.	ca. 8 g	5 kg	kg	
Meeresfrüchte, tiefgefroren					
83504	Meeresfrüchtemix Meeresfrüchtemischung aus gekochten Garnelen, gekochtem Miesmuschelfleisch, blanchierten Tintenfischringen und gekochten Tintenfischscheiben, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		10 kg (10 x 0,9 kg ATG)	kg	
83495	Frutti di Mare mit Garnelen Tintenfischtentakel, Tintenfischringe, Riesenkalmarischeiben, Tintenfischstreifen und Garnelen, blanchiert, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		10 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg	
83496	Frutti di Mare Meeresfrüchtemix (Tintenfischringe, Archenmuschel, Tintenfischtentakel, Tintenfischstreifen, Garnelen), blanchiert, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		10 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg	
Rind, Lamm und Geflügel					
39232	Hähnchenbrustfiletstreifen Regenerierfertig Hähnchenbrustfiletstreifen, aus dem Hähnchenbrustfilet geschnitten, mit 8% Flüssigwürzung, anfrittiert, gegart, tiefgefroren		3 kg (2 x 1,5 kg)	kg	
6735	Lammgulasch Aus Neuseeland, aus der Keule, mit wenig Fettanteil, handgeschnitten, vakuumverpackt, tiefgefroren		7,5 kg (3 x 2,5 kg)	kg	
6194	Rindergulasch Aus Deutschland, wenig Fettanteil, vakuumverpackt		ca. 20 kg (4 x ca. 5 kg)	kg	
24476	Rindergulasch Von der Färsche aus Deutschland, aus der Keule, vakuumverpackt		20 kg (8 x 2,5 kg)	kg	
Falafel					
28483	Falafel „Gemüse“ Vegetarisch Regenerierfertig Vegetarischer Bratling aus Kichererbsen und Gemüse, frittiert, gegart, einzeln entnehmbar, vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 25 g	5 kg (4 x 1,25 kg)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
29621	Falafel „Mediterran“ Vegetarisch Regenerierfertig Vegetarisches Bällchen aus Kichererbsen, mit einer mediterranen Füllung aus Weichkäse, grünen Oliven, Chili und Kräutern, paniert, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 45 g	4 kg (ca. 88 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 6-8 Min. garen.
Beilagen					
29413	Brotselektion „Mediterran“ Selektion verschiedener Brotsorten aus feurigem Weizenbaguette mit leicht scharfen Pepperonis (Pain Pompiere), typisch mediterranem Weißbrot mit Rosmarin (Focaccia) und Weizenciabatta mit ganzen griechischen Kalamata-Oliven, handgefertigt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 300 g	4,5 kg (15 Stück/ ca. 5 Stück/ Sorte)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 175 °C (Heißluft) ca. 10-12 Min. garen.
29892	Falafel Fritten Geformte Stäbchen aus einer Kichererbsen-Zubereitung, in typischer Fritten-Form, tiefgefroren	ca. 17 g	10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 2-3 Min. Min. frittieren.
22981	Grill-Gemüsemischung Vegan Grill-Gemüsemischung mit Paprika, Zuckerschoten und gegrillter Zucchini, ummantelt mit einer mediterranen Sauce, tiefgefroren		6 kg (4 x 1,5 kg)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 175 °C (Heißluft) ca. 9-10 Min. garen.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
BEECK Feinkostsalate				
120	Riesengarnelen „Garlic“ Riesengarnelen (60%) in feinem Kräuteröl, mit intensiver Knoblauchnote	1 kg	Schale	kg
26569	Bulgur mit Gemüse Vegan Kerniger Bulgur mit Tomaten- und Zucchiniwürfeln sowie gerösteten Mandelstiften, in einem leichten, klaren Dressing	1 kg	Schale	kg
26838	Couscous-Salat mit Blatt Petersilie Vegan Aromatischer Salat mit Couscous, frischer Blatt Petersilie und Tomatenwürfeln, verfeinert mit Gewürzen und Olivenöl	1 kg	Schale	kg
26905	Kichererbsen-Karotten-Salat Vegan Knackige Karottenwürfel aus dem Dithmarscher Land, zarte Kichererbsen und frische Lauchzwiebeln, kombiniert mit einer vollmundigen, leicht lieblichen Vinaigrette aus Sesamöl und kanadischem Ahornsirup, abgerundet mit frischer Blatt Petersilie und geröstetem Sesam	1 kg	Schale	kg
25688	Kichererbsen-Paprika-Tajine Vegan Zarte Kichererbsen, knackige Paprika und Cherry-Tomaten mit einem würzigem Dressing, verfeinert mit Ras el-Hanout-Gewürzmischung	1 kg	Schale	kg
26574	Linsensalat Vegan Beluga-, grüne und braune Linsen, Karotten- und Selleriebrunoises sowie Staudensellerie, in einem klaren Dressing, verfeinert mit Schnittlauch	1 kg	Schale	kg
26750	Orientalischer Couscous-Salat mit Minze Vegetarisch Couscous mit Kichererbsen, Karotten, Zucchini und Auberginen, in einem orientalisch gewürzten Dressing	5 kg	Eimer	kg
25110	Pastinaken-Linsen-Salat Vegan Gebackene Pastinaken, schwarze Belugalinsen und halbtrocknete Tomaten, in einer feinen Balsamico-Vinaigrette, mit Schnittlauch verfeinert	1 kg	Schale	kg
26415	Rotes Blumenkohl-Kichererbsen-Curry Vegetarisch Frische gekochte Blumenkohlröschen, zarte Kichererbsen und aromatische Mini-Roma-Tomaten, vereint in einer würzig-pikanten Sauce aus Joghurt, Tandoori und Ingwer, verfeinert mit Chili und Schwarzkümmel	1 kg	Schale	kg
BEECK Gegrillte Antipasti mit extra wenig Öl				
26078	Gegrillte Auberginen Vegan Gegrillte Auberginen, längs geschnitten, in einem milden Dressing	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
26094	Gegrillte Paprika Vegan Rote und gelbe Paprika, der Länge nach geachtelt, gegrillt, in einem fein gewürzten Dressing	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale	kg



Kabeljau mit
Rote Bete
Hummus
Zum Rezept:



ZWEI LÄNDER, ZWEI SUPPEN

Japanische Ramen und vietnamesische Pho



Ramen: eine chinesische Erfindung Ursprünglich stammt die Nudelsuppe aus China. Erst im 19. Jahrhundert haben die Japaner sie übernommen und zu einem eigenen Nationalgericht weiterentwickelt.

Ran an die Schüsseln: Ramen und Pho erobern Deutschland. Aber was ist was?

Die japanische Nudelsuppe Ramen kann mit unterschiedlichen Brühen wie zum Beispiel Miso, Shio (Fisch-Dashi) oder Tonkotsu (aus Schweine- oder Rinderknochen) zubereitet werden. Nur die Nudeln dürfen dabei niemals fehlen. Schließlich leitet sich der Begriff „Ramen“ vom chinesischen Wort „la-liem“ ab – zu Deutsch: handgezogene Nudeln. Die übrigen Zutaten können variieren.

Die vietnamesische Pho ist eine Reisnudelsuppe mit Gemüse und Fleisch, die in ihrer asiatischen Heimat vor allem zum Frühstück sehr beliebt ist. Traditionellerweise wird sie auf zwei verschiedene Arten serviert: als Pho Bo mit Rind oder Pho Ga mit Hühnerfleisch. In den Suppenbars weltweit gibt es aber inzwischen zahlreiche andere Varianten, zum Beispiel mit knackigen Meeresfrüchten, knusprig gebratenem Fleisch oder vegetarische und vegane Versionen.

Pho - nur die Suppe?

Hätten Sie's gewusst?
Als Pho wird nicht nur die vietnamesische Suppe bezeichnet – auch die flachen Reisbandnudeln tragen diesen Namen.

Ramen mit Garnelen und Jakobsmuscheln

Hühnerbrühe, Ramennudeln, Ei, Frühlingszwiebeln, Chili, Rettichsprossen, Limette, Salz

Garnelenschwänze nach Wahl (siehe Sortimentsliste)

81685 Alge „Wakame“

81979 Jakobsmuschelfleisch

29843 Sojasauce Kikkoman

Vietnamesische Pho

Brühe aus Ochsenchwanz und Knochen ansetzen, mit Sternanis, Zimt und Fischsauce abschmecken. Rinderbrust darin weich kochen und anschließend in Scheiben schneiden. Gekochtes Fleisch, gekochte Reisnudeln, Frühlingszwiebel, Pak Choi, Kräuter, Sprossen, Chili in der heißen Brühe servieren. Frische Limette dazu reichen.

6180 Rinderbrust

24388 Rindermark-Knochen

24401 Ochsenchwanz

Reisnudeln, Pak Choi, Frühlingszwiebel, Sojasprossen, Koriander, Thai-Basilikum, Chili, Sternanis, Zimt, optional Fischsauce



Zugegeben: Unsere Ramen-Variante ist schon sehr exklusiv. Sie können die Garnelen oder Muscheln auch weglassen oder durch andere Zutaten ersetzen.



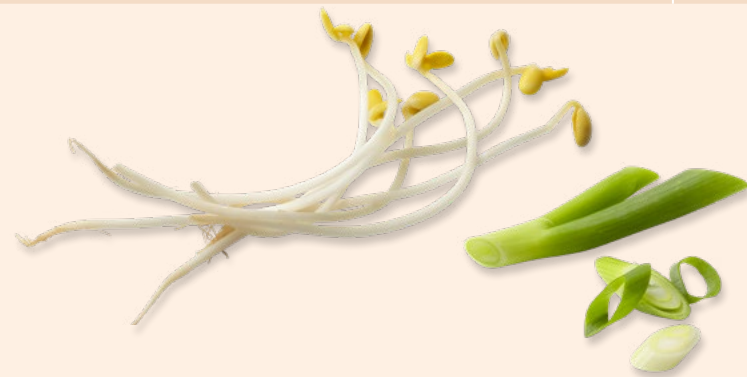
ZWEI LÄNDER, ZWEI SUPPEN

Japanische Ramen und vietnamesische Pho



Zutaten für Ramen

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Meeresfrüchte, tiefgefroren				
83266	Argentinische Rotgarnelenschwänze „Easy peel“ Argentinische Rotgarnelen (Seawater), gefangen vor der Patagonischen Küste, mit Schale, ohne Kopf, mit geschlitztem Rückenpanzer, entdarnt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	8/12 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg
83268		13/15 p.lb		
66530 ASC	Riesengarnelenschwänze Garnelen (Seawater), geschält, entdarnt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	31/40 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg
85924	Riesengarnelenschwänze Garnelen (Seawater), geschält, entdarnt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	16/20 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg
81979	Jakobsmuschelfleisch Von der Küste Schottlands oder Frankreichs, ohne Rogen, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	15/25 p.lb	6 x 1 kg (6 x 0,9 kg ATG)	kg
Fleisch & Geflügel, frisch				
24540	Hähnchenschenkel Mit Rückenstück, unter Schutzatmosphäre verpackt	290-350 g	6 kg (2 x 3 kg)	kg
24447	Rinder-Zungenstück HQB Aus Uruguay, sauber zugeschnitten, einzeln vakuumverpackt	ca. 5 kg	ca. 20 kg (4 Stück)	kg
24371	Schweinebauch Aus Deutschland, vakuumverpackt	4-5 kg	12-20 kg (3-4 Stück)	kg
6701	Schweinenacken Aus Deutschland, ohne Knochen, sauber pariert	2-2,5 kg	ca. 10 kg	kg
Fleisch- und Geflügelteile, tiefgefroren				
24389	Rinderfleisch-Knochen Aus der Keule/ Bug, gleichmäßig gesägt, tiefgefroren		10 kg	kg
24505	Hähnchenkarkassen Hähnchenrücken, tiefgefroren	ca. 140 g	10 kg	kg
24453	Hähnchenkeule mit Haut, entbeint Hähnchenkeule, sauber ausgelöst vom Knochen, mit Haut, ohne Knochen oder Knochensplitter, vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 200 g	10 kg (4 x 2,5 kg)	kg
29933	Suppenhühner Handelsklasse A, mit Knochen, ohne Hals, ohne Innereien, tiefgefroren	ca. 3 kg	18 kg (6 x 3 kg)	kg
Algen & Sojasauce				
81685	Alge „Wakame“ Aus Frankreich		ca. 1 kg	kg
29843	Sojasauce Kikkoman Salzreduziert	250 ml	1,704 kg (6 Flaschen)	FL



Zutaten für Pho

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Meeresfrüchte, tiefgefroren				
81994	Riesengarnelenschwänze Garnelen (Seawater), mit Schale, ohne Kopf, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	8/12 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg
66530 ASC	Riesengarnelenschwänze Garnelen (Seawater), geschält, entdarnt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	31/40 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg
85924	Riesengarnelenschwänze Garnelen (Seawater), geschält, entdarnt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	16/20 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg
Geflügel, frisch				
24540	Hähnchenschenkel Mit Rückenstück, unter Schutzatmosphäre verpackt	290-350 g	6 kg (2 x 3 kg)	kg
24640	Kikok-Hähnchenschenkel Vom „Kikok“-Maishähnchen, 5D, Handelsklasse A, mit Haut, mit Knochen, ohne Rückenstück, unter Schutzatmosphäre verpackt	220-270 g	6 kg (2 x 3 kg)	kg
24641	Kikok-Hähnchenschenkel „Steak“ Vom „Kikok“-Maishähnchen, 5D, mit Haut, ohne Knochen, unter Schutzatmosphäre verpackt	150-180 g	4 kg (2 x 2 kg)	kg
24642	Kikok-Hähnchenflügel Vom „Kikok“-Maishähnchen, 5D, Handelsklasse A, mit Haut, mit Knochen, ohne Spitze, unter Schutzatmosphäre verpackt		6 kg (2 x 3 kg)	kg
24643	Kikok-Hähnchenbrustfilet „Supreme“ Vom „Kikok“-Maishähnchen, 5D, mit Haut, mit Flügelknochen, unter Schutzatmosphäre verpackt	260-300 g	6 kg (2 x 3 kg)	kg
Geflügel, tiefgefroren				
24505	Hähnchenkarkassen Hähnchenrücken, tiefgefroren	ca. 140 g	10 kg	kg
24453	Hähnchenkeule mit Haut, entbeint Hähnchenkeule, sauber ausgelöst vom Knochen, mit Haut, ohne Knochen oder Knochensplitter, vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 200 g	10 kg (4 x 2,5 kg)	kg
Fleisch, frisch				
6180	Rinderbrust Aus Deutschland, kurant geschnitten, ohne Knochen, ohne dicke Fettauflage, vakuumverpackt	ca. 2,5 kg	ca. 17,5 kg (7 Stück)	kg
24507	Rinderfärsen Querrippe Sauber pariert, 3-7 Rippen geschnitten, vakuumverpackt	3-6 kg	stückweise	kg
24325	Rinderfilet, Deutsche Färs Von der Norddeutschen Küste überwiegend aus Freilandhaltung auf saftigen, fetten Weiden, akkurat pariert, gute Marmorierung, kräftiger Geschmack, vakuumverpackt	ca. 1,5 kg	stückweise	kg
24151	Rindersteakhüfte Aus Deutschland, gevlies, sauber entfettet, sehr gut beschnittene Hüfte, ohne Rosenstück, ohne Bürgermeisterstück, ohne Tafelspitze, ohne Hüftdeckel, einzeln vakuumverpackt	2,5-3 kg	18-24 kg (6-8 Stück)	kg
24371	Schweinebauch Aus Deutschland, vakuumverpackt	4-5 kg	12-20 kg (3-4 Stück)	kg
Fleisch, tiefgefroren				
24401	Ochsenchwanz Gedrittelt, Spitze entfernt, vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 1,5 kg	ca. 9 kg	kg
24389	Rinderfleisch-Knochen Aus der Keule/ Bug, gleichmäßig gesägt, tiefgefroren		10 kg	kg
24388	Rindermark-Knochen Aus der Keule, gesägt, sauber geputzt, ohne Fleischreste, tiefgefroren		10 kg	kg

HAUPTROLLE FÜR REIS UND FISCH!

Frisches Sushi aus Bremerhaven

Die japanische Küche steht für saisonale Zutaten bester Qualität, ist fettarm und gesund – auch wegen des hohen Anteils an Fisch und Meeresfrüchten. Einer ihrer bekanntesten Stellvertreter: Sushi.

Frischen Fisch auszunehmen, mit Salz zu füllen und in gedämpften Reis einzulegen, war ursprünglich eine Konservierungsmethode. Den Reis warf man später weg. Erst im 16. Jahrhundert begannen die Japaner damit, den Reis mit Essig zu säuern. Dann belegten sie ihn mit gesalzenen Fischescheiben und pressten ihn in Holzschachteln. So konnte man den Reis mitessen.

Der Siegeszug dieses Snacks außerhalb Asiens begann in den 60er Jahren in Los Angeles. Seitdem entstehen immer neue Sushi-Variationen und das japanische Traditionessen ist längst ein Dauerbrenner unter den Foodtrends.



Bei Deutsche See produzieren wir unser Sushi selbst. Vom selbstgekochten Reis bis zur handwerklichen Fertigung der Maki, Nigiri, California Rolls usw. haben wir jeden einzelnen Schritt perfektioniert.

Echte Handarbeit aus Bremerhaven.

Kleiner Sushi-Knigge

Bitte niemals ...

- ... Sushi in mehreren Bissen essen
- ... Wasabi mit der Sojasauce vermischen
- ... eingelegten Ingwer direkt auf das Sushi legen

SB-Sushi to go
auf Seite 77



Rezept-Tipp: Frittiertes Sushi

Ziehen Sie das Sushi einfach durch Tempurateig und backen Sie es anschließend aus. Am besten eignen sich hierfür Maki.



Sushi Gastro-Boxen mit Fisch



NEU



63480 Sushi Selektion I

NEU



63481 Sushi Selektion II

Ihre Kunden lieben Abwechslung?

Dann sollten Sie unbedingt unsere 2 neuen Boxen probieren, mit neuen Sorten wie die California-Rolls mit Rote-Bete-Reis und Thunfisch oder Füllungen mit Avocado und Salicornes.



63459 Sushi California Roll, Zucchini-Surimi, Masago



63359 Sushi Futomaki, gekochter Thunfisch



63461 Sushi Futomaki, Tofu-Masago-Surimi-Zucchini



63345 Sushi Nigiri Ebi



63357 Sushi Nigiri Graved Lachs Honig-Senf



63346 Sushi Nigiri Kräuterheilbutt



63355 Sushi Hosomaki Lachs



63347 Sushi Nigiri Lachs



63389 Sushi Nigiri-Mix



63460 Sushi Nigiri-Maki-California-Mixbox



63462 Sushi Maki-California, ohne Thunfisch, ganze Rollen



63458 Sushi Maki-California, ganze Rollen

Zum Selberschneiden und Portionieren oder auch für frittiertes Sushi



63404 Sushi California Roll, Furikake-Soja



63348 Sushi California Roll, Räucherlachs-Frischkäse-Sesam



63457 Sushi Maki-California-Mixbox

Vegetarisches Sushi



63358 Sushi Hosomaki Algensalat



63392 Sushi Vegetarischer-Mix

Vegane und vegetarische Produkte liegen voll im Trend – auch und gerade bei jüngeren Menschen, die immer größeren Wert auf den achtsamen Umgang mit natürlichen Ressourcen legen. Die Veggie-Sushi-Boxen bieten Ihnen genau für diese Zielgruppe zwei Alternativen zum Sushi mit Fisch. Aber auch Fischfans freuen sich über noch mehr Auswahl.

HAUPTROLLE FÜR REIS UND FISCH!

Frisches Sushi aus Bremerhaven

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Sushi-Gastro-Boxen mit Fisch				
NEU 63480	Sushi Selektion I 6 Nigiri Lachs, 6 California Rolls Räucherlachs/Trüffel/Zuckerschote, 6 California Rolls Lachs-Salicornes, 6 Futomaki Teriyaki/Lachs/Karotte, 15 Hosomaki Avocado		0,99 kg (39 Stück)	SC
NEU 63481	Sushi Selektion II 6 Nigiri Lachs, 6 California Rolls Furikake-Soja, 6 California Rolls Rote Bete-Thunfisch, 6 California Rolls Teriyaki/Lachs/grüner Spargel/Masago, 6 Futomaki Lachs-Avocado		0,984 kg (32 Stück)	SC
63345	Sushi Nigiri Ebi Sortenrein	ca. 29 g	0,87 kg (30 Stück)	SC
63357	Sushi Nigiri Graved Lachs Honig-Senf Sortenrein	ca. 29 g	0,87 kg (30 Stück)	SC
63346	Sushi Nigiri Kräuterheibutt Sortenrein	ca. 29 g	0,87 kg (30 Stück)	SC
63347	Sushi Nigiri Lachs Sortenrein	ca. 29 g	0,87 kg (30 Stück)	SC
63389	Sushi Nigiri-Mix 12 Nigiri Lachs, 6 Nigiri Graved Lachs Honig-Senf, 6 Nigiri Kräuterheibutt, 6 Nigiri Ebi	ca. 29 g	0,87 kg (30 Stück)	SC
63460	Sushi Nigiri-Maki-California-Mixbox 6 Nigiri Lachs, 6 Nigiri Ebi, 6 Futomaki gebackener Tofu/ Masago/Surimi/Zucchini, 6 California Rolls Räucherlachs/Frischkäse/Sesam, 15 Hosomaki Lachs		0,88 kg (39 Stück)	SC
63404	Sushi California Roll, Furikake-Soja Sortenrein	ca. 33 g	0,99 kg (30 Stück)	SC
63348	Sushi California Roll, Räucherlachs-Frischkäse-Sesam Sortenrein	ca. 28 g	0,84 kg (30 Stück)	SC
63457	Sushi Maki-California-Mixbox 6 Futomaki gekochter Thunfisch, 6 California Rolls Räucherlachs/Frischkäse/Sesam, 6 California Rolls Zucchini/Surimi/Masago, 15 Hosomaki Lachs, 12 Hosomaki Algensalat		0,87 kg (45 Stück)	SC
63459	Sushi California Roll, Zucchini-Surimi-Masago Sortenrein	ca. 28 g	0,84 kg (30 Stück)	SC
63359	Sushi Futomaki, gekochter Thunfisch Sortenrein	ca. 26 g	0,78 kg (30 Stück)	SC
63461	Sushi Futomaki, Tofu-Masago-Surimi-Zucchini Sortenrein	ca. 26 g	0,78 kg (30 Stück)	SC
63355	Sushi Hosomaki Lachs Sortenrein	ca. 14 g	0,88 kg (63 Stück)	SC
63462	Sushi Maki-California, ohne Thunfisch, ganze Rollen 2 California Rolls Räucherlachs/Frischkäse/Sesam, 3 California Rolls Zucchini/Surimi/Masago, 3 Hosomaki Lachs		1,46 kg (8 Rollen)	SC
63458	Sushi Maki-California, ganze Rollen 2 California Rolls Räucherlachs/Frischkäse/Sesam, 2 California Rolls Zucchini/Surimi/Masago, 2 Futo-Maki gekochter Thunfisch, 2 Hosomaki Lachs		1,53 kg (8 Rollen)	SC
Vegetarische Sushi-Gastro-Boxen				
63358	Sushi Hosomaki Algensalat Vegetarisch Sortenrein	ca. 14 g	0,88 kg (63 Stück)	SC
63392	Sushi Vegetarischer-Mix Vegetarisch 12 Mini-California Algensalat, 12 Hosomaki Paprika, 6 Nigiri Zuckerschote, 6 California Roll Furikake-Soja, 4 Tofutaschen		0,88 kg (40 Stück)	SC



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
Salate					
25622	Algensalat „Sesam“ Vegan Aromatische Seealgen in einem pikanten Dressing mit Sojasauce, Mu-Err Pilzen und geröstetem Sesam, aufgetaut		1 kg	Schale	kg
NEU 25302 ASC	Garnelensalat mit Salicornes Garnelen mit knackigen Salicornes und frischer, roter Paprika in leicht pikanter Vinaigrette aus Sojasauce und geröstetem Sesam		1 kg	Schale	kg
NEU 25301	Salicornes Salat Vegan Knackige Salicornes mit frischen Karottenstreifen, Bambus und geröstetem Sesam in leicht pikanter Vinaigrette aus Sojasauce und einem Hauch von Chili		1 kg	Schale	kg
Sushi Zusatzsortiment					
29632	Esstäbchen Vollverpackt, 21 cm lang		40 Beutel à 100 Stück	Karton	Btl
4108	Ingwer (Yamau) Aus Japan, Ingwerscheiben, eingelegt in einer süßlich-sauren Flüssigkeit, mit Zuckerarten und Süßungsmittel	125 g	10 kg (80 Beutel)	Karton	Btl
39959	Ingwer (Gari) Aus China, Ingwerscheiben, eingelegt in einer süßlich-sauren Flüssigkeit, mit Süßungsmittel	1 kg	10 kg (10 Beutel)	Karton	kg
29843	Sojasauce Kikkoman Salzreduziert	250 ml	1,704 kg (6 Flaschen)	Karton	FL
29936		1 Liter	6 kg (6 Flaschen)		
29631	Sojasauce Im Kunststoff-Fischchen	4 ml	1 L (250 Stück)	Beutel	Btl
29694	Wasabi Paste Meerrettichpaste mit Wasabi, scharf	43 g	0,43 kg (10 Tuben)	Karton	Tube
39953		2,5 g	10 kg (8 Beutel/ 500 Stück)		KA
29426	Wasabi Pulver Meerrettich-Senfpuver-Zubereitung mit Wasabi, scharf, zum Anrühren mit Wasser	1 kg	10 kg (10 Beutel)	Karton	Btl



SB-Sushi to go
auf Seite 77

25301
Salicornes Salat



25622
Algensalat „Sesam“



25302
Garnelensalat mit Salicornes



ALOHA, SUPER-BOWL!

Hawaiianische Poke Bowls

Poke (zu Deutsch: „in kleine Stücke schneiden“) ist ein hawaiianisches Nationalgericht. Die traditionellen Zutaten: roher Fisch, Gemüse, Algen, Reis, Toppings wie Sesam und eine würzige Sauce. Alles wird zwar zusammen in einer Schale serviert, aber nicht miteinander vermischt. Seit einigen Jahren sind Poke Bowls auch in Deutschland eine beliebte Mahlzeit. Kein Wunder – denn dank vieler frischer Zutaten steckt jede Bowl voller Dinge, die einfach gut für uns sind. Bei den Zutatenkombinationen sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt. Neben der ganz traditionellen Art, Poke zu servieren, gibt es die bunten Bowls außerhalb ihres Heimatlandes in schier unendlicher Vielfalt: mit Fleisch statt Fisch, vegetarisch oder vegan. Statt Reis können auch Süßkartoffeln, Zoodles aus Zucchini, Quinoa oder Salat zum Einsatz kommen. Und: Es gibt sogar süße Bowls.



Es soll besonders schnell gehen?

Wir liefern Ihnen fertige Poke-Würfel und trendige Saucen aus der eigenen Feinkostmanufaktur.

Übrigens:

Manche Hawaiianer ärgern sich über die weitverbreitete falsche Schreibweise „Poké“. Wir genießen darum lieber akzentfrei.

Das Beste für Ihre Reste!

Poke Bowls sind nicht nur wahnsinnig lecker, sondern auch ideal um Reste zu verwerten.



VARIANTENREICH:
Ein Genuss, ob mit Lachswürfeln, Graved Lachs oder Räucherlachs.

Spicy Lachs Bowl

- 82406 Lachs Poke-Würfel
 - 39950 Sushi Reis „Selenio“
 - 29962 Sojabohnenkerne
 - 26907 Gurken-Wasabi-Salat
 - 25903 Honig Ingwer Dressing
 - 86324 Salicornes
- Avocado, Mango



Tuna Bowl mit Bacon

- 82405 Thunfisch Poke-Würfel
 - 39950 Sushi Reis „Selenio“
 - 29823 Bacon
 - 25633 Quinoasalat
 - 25622 Algensalat „Sesam“
 - 25853 Wasabi Dip
- Pflaumen-Zimt-Sauce
Rotkohl, Radieschen, Röstzwiebel

Fruchtige Frühstücksbowl

- 39950 Sushi Reis „Selenio“
 - 25351 Grapefruitscheiben
 - 25352 Orangenscheiben
 - 25353 Ananaswürfel
 - 25737 Melonenmix
- Mango, Kokosmilch, Limette, Minze, Nüsse



ALOHA, SUPER-BOWL!

Noch mehr farbenfrohe Bowls

Poke Bowl mit Graved Lachs

84348 Graved Lachs „Classic“

Linsen, Wassermelone, Papaya, Mango, Avocado, Gurke, rote Zwiebelbrünze



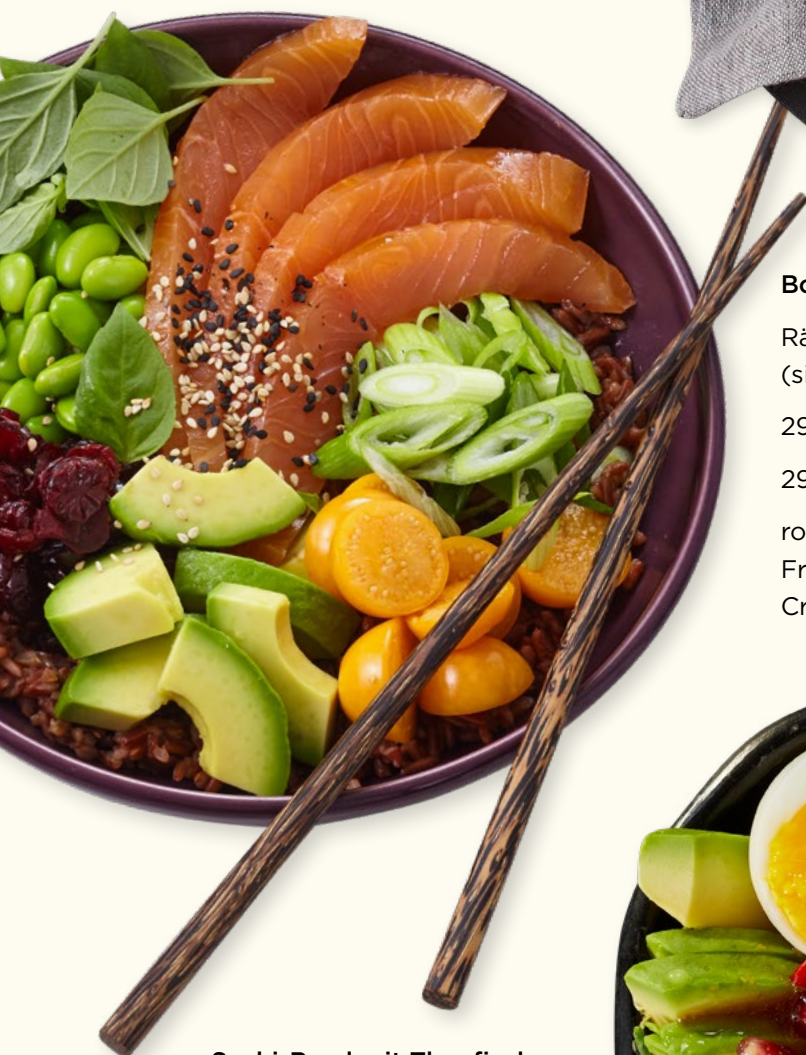
Bowl mit Räucherlachs

Räucherlachs nach Wahl (siehe Sortimentsliste)

29962 Sojabohnenkerne oder

29961 Edamame

roter Reis, Physalis, Avocado, Frühlingslauch, Limetten, Cranberries, Thai Basilikum



Sushi-Bowl mit Thunfisch

28657 Thunfisch in Aufguss

39950 Sushi Reis „Selenio“

29961 Edamame

86324 Salicornes

Granatapfel, Ei, Mango, Avocado, Erbsensprossen, Limetten-Chili-Dressing



Bowl mit Pulpo

87550 Pulpo

28694 Radieschen

29707 Rucola

Quinoa, Avocado, Zuckerschoten



Bowl mit Garnelen, Avocado & Hummus

67935 Garnelen

39950 Sushi Reis „Selenio“

25597 Hummus

Avocado, Granatapfel, Granola (Knuspermüsli)



ALOHA, SUPER-BOWL!

Hawaiianische Poke Bowls



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Poke-Würfel, Sushi-Qualität, tiefgefroren				
82406	Lachs Poke-Würfel Aus Aquakultur in Norwegen, aus Filetblöcken gesägt, ohne Haut, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, Sashimi-Qualität		5 kg (2 x 2,5 kg)	kg
82405	Thunfisch Poke-Würfel Aus Filetblöcken gesägt, ohne Haut, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, Sashimi-Qualität		5 kg (2 x 2,5 kg)	kg
Fischfilet, frisch				
81105	Lachsfilet Aus Aquakultur in Norwegen, mit Haut, praktisch grätenfrei	0,9-1,2 kg	3 kg, 5 kg oder 10 kg	kg
80480	Lachsfilet Aus Aquakultur in Norwegen, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, vakuumverpackt	1-1,3 kg	5 kg	kg
Fischfilet, tiefgefroren				
82584	Lachsfilet Aus Aquakultur in Norwegen, ohne Haut, einzeln vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 1,2 kg	12 kg (10 Stück)	kg
83374	Lachsfilet Aus Aquakultur in Norwegen, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, E-Trim, vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 890 g	10,68 kg (12 Stück)	kg
51699	Thunfisch-Loin Leinenfang, Thunfisch-Rückenfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	1-2 kg	22 kg	kg
83295 MSC	Thunfisch-Loin Gefangen vor den Fidschi-Inseln, elfenbeinfarbenes Rückenfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, einzeln verpackt, tiefgefroren	2-4 kg	5 kg	kg
Meeresfrüchte, tiefgefroren				
67935 ASC	Garnelen Garnelen (Seawater), gekocht, geschält, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80/100 p.lb	14 x 1 kg (14 x 0,8 kg ATG)	kg
82450 ASC	Garnelen-Spieß Garnelen (Seawater), geschält, entdarmt, auf einen Spieß gesteckt, glasiert, Spieße einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g (10-13 Garn/Sp)	12 x 1 kg (12 x 0,8 kg ATG)	kg
87550	Octopusscheiben Gekochter Pulpo, geschnitten, ohne Kopfstücke, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		10 x 1 kg (10 x 0,9 kg ATG)	kg
Räucherlachs & Graved Lachs				
84486	Räucherlachs „Classic“ Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, kaltgeräuchert, geschnitten	1-1,3 kg	1 Seite	kg
84348	Graved Lachs „Classic“ Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, mit Dill und Gewürzen gebeizt, geschnitten. Eine skandinavische Spezialität	1-1,4 kg	1 Seite	kg
Thunfisch				
4013	Thunfischstücke naturell Chunks, aus delfinfreundlichem Fang		10,23 kg (7,56 kg ATG) (6 Do)	kg
NEU 28657 MSC	Thunfisch in Aufguss Gefangen im Indischen Ozean, Thunfischstücke in einem Aufguss aus Wasser und Salz		6 kg (5,7 kg ATG) (6 Beutel)	kg
NEU 28658 MSC	Thunfisch in Sonnenblumenöl Gefangen im Indischen Ozean, Thunfischstücke in Sonnenblumenöl		6 kg (5,7 kg FE) (6 Beutel)	kg
Geflügel, tiefgefroren				
39232	Hähnchenbrustfiletstreifen Aufbereitet Hähnchenbrustfiletstreifen, aus dem Hähnchenbrustfilet geschnitten, mit 8% Flüssigwürzung, anfrittiert, gegart, tiefgefroren		3 kg (2 x 1,5 kg)	kg
24535	Hähnchenfiletscheiben Regenerierfertig Gebräunt, gegart, unpaniert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		4 kg (16 x 250 g)	kg
Schwein				
29823	Bacon Rohes Bauchspeck, ohne Knorpel und Schwarte, mild geräuchert, auf Backpapier vorgelegt, zum Erhitzen, einzeln entnehmbar. Unter Schutzatmosphäre verpackt		5 kg (2 x 2,5 kg) (ca. 147 Stück)	kg
29973	Baconscheiben Rohes Bauchspeck, ohne Knorpel und Schwarte, mild geräuchert, nicht gelegt, zum Erhitzen, einzeln entnehmbar, vakuumverpackt		6 kg (6 x 1 kg)	kg

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Reis				
39950	Sushi Reis „Selenio“ Aus Italien, weißer Selenio-Reis, Rundkorn Klebe-Reis, poliert, Sushi-Qualität	10 kg		kg
Algen, Salicornes, Edamame & Co.				
29565	Algensalat, tiefgefroren Feine Seelgenstreifen mit Agar-Agar-Streifen und Mu-Err-Pilzen in Streifen geschnitten, mit Sesamsamen und Chili garniert, mariniert, tiefgefroren	12 kg (12 x 1 kg)		kg
NEU 25301	Salicornes Salat Vegan Knackige Salicornes mit frischen Karottenstreifen, Bambus und geröstetem Sesam in leicht pikanter Vinaigrette aus Sojasauce und einem Hauch von Chili	1 kg		kg
86324	Salicornes Grüne Stängel, ca. 10 cm lang, mit leicht salziger Meeresnote und knackigem Biss	1 kg		kg
29961	Edamame Sojabohnen in Schale, ungesalzen, blanchiert, tiefgefroren	10 kg		kg
29962	Sojabohnenkerne Sojabohnenkerne, lose rollend, tiefgefroren	10 kg		kg
29963		5 kg (10 x 0,5 kg)		kg
BEECK Feinkostsalate				
25622	Algensalat „Sesam“ Vegan Aromatische Seelgen in einem pikanten Dressing mit Sojasauce, Mu-Err-Pilzen und geröstetem Sesam, aufgetaut	1 kg	Schale	kg
26907	Gurken-Wasabi-Salat Vegetarisch Erfrischender Salat mit knackigen Salatgurken, frischer Blattpetersilie und einem angenehm scharfen Wasabi-Crème fraîche-Dressing	1 kg	Schale	kg
26982	Süßkartoffeln Ahorn-Ingwer-Marinade Vegan Frisch gekochte Süßkartoffelwürfel, kombiniert mit frischen Frühlingszwiebeln und einer pikant-süßlichen Ahorn-Ingwer-Marinade	1 kg	Schale	kg
25633	Quinoasalat Vegan Salat aus rotem und weißem Quinoa, gelber und roter Paprika, Karotten und Mango in fruchtig pikantem Dressing	1 kg	Schale	kg
Topping und Sauce (weitere Artikel, siehe Sushi)				
25597	Hummus Vegetarisch Orientalischer Kichererbsen-Dip mit Joghurt verfeinert	1 kg	Schale	kg
29936	Sojasauce Kikkoman Salzreduziert	1 l	6 Flaschen	FL
NEU 28694	Mini Radieschen Ungeschnitten, verzehrfertig	15 Stück/ Schale	ca. 960 g (8 x 120 g)	kg
29707	Rucola Ungeschnitten, verzehrfertig	15 Stück/ Schale	1,5 kg (6 x 250 g)	BT
Obst				
26073	Obstsalat „Vital“ Eine Zusammenstellung aus frischer Zucker- und Wassermelone, Ananas, blauen Weintrauben, Orange und knackigen, grünen Äpfeln	5 kg (3,3 kg ATG)	Eimer	kg
25619	Obstsalat „Wellness“ Eine fruchtige Komposition aus knackigen grünen Äpfeln, Ananas, Mango, Honig- und Wassermelone, blauen Weintrauben und Orange	5 kg (3,3 kg ATG)	Eimer	kg
25351	Grapefruitscheiben Grapefruitscheiben ohne Schale aus frischen Früchten, gewaschen	2,5 kg	Eimer	kg
25737	Melonemix Melonemix aus frischer Zuckermelone und Wassermelone, gewaschen, mit Aufguss	3 kg (2 kg ATG)	Eimer	kg
25352	Orangenscheiben Orangenscheiben ohne Schale aus frischen Früchten, gewaschen	2,5 kg	Eimer	kg
25353	Ananaswürfel Ananaswürfel ohne Schale aus frischen Früchten, gewaschen	2,5 kg	Eimer	kg

LET'S SNACK AMERICA!

Fish Dog, Chicken Wings & Co.

Vom Soul Food bis zum Südstaaten-BBQ: Die Küche der USA ist so vielfältig wie das Land selbst. Denn im traditionellen Einwandererland Amerika kommen zahlreiche Einflüsse zusammen, die diesen besonderen Melting Pot ausmachen – in der Kultur, im „American way of life“ und natürlich auch am Herd. Kurz gesagt: Die USA können kulinarisch viel mehr als nur Fast Food.

Nicht umsonst schwappen viele der neuesten Food- und Genusstrends über den Atlantik nach Deutschland und Europa. Auf unserer Snack-Reise um die Welt sind die USA also unbedingt einen Stopp wert.



Fish Dog

- 24253 Baguettebrötchen
- 83461 Portinos „Lemon-Pepper“
- 25916 Mango Chili Dip
- 26448 Tomatensalsa
- 25853 Wasabi Dip

Tomate, Kresse, Jalapenos, rote Zwiebeln, Röstzwiebeln optional, Salat (Rucola und Kale)

Amerikanische Snacks

- 29377 Chicken Wings
- 25927 Barbecue Chutney
- 87203 Calamares a la Romana
- 87637 Rabas „Empanadas“
- 80772 Lachsspieß „Hawaii“
- 7737 Potatoe Wedges
- 25831 Amerikanisches Picknick „Cole Slaw“
- 6960 Spareribs

Pastrami Burger

- 29805 Burger Bun „Brioche“ Medium
- 24472 Rinder-Pastrami „Steak-Pfeffer“
- 25927 Barbecue Chutney
- 29823 Bacon
- 25855 Creme Aioli oder
- 601 Salatmayonnaise 60%

Kale oder Salat, saure Gurke, Kartoffelchips, rote Zwiebel in Essig



Lust auf mehr Burger?
Einfach weiterblättern.

LET'S SNACK AMERICA!

Fish Dog, Chicken Wings & Co.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
Fisch mit Rezeptur					
87570 MSC	Kibbelinge Aufbereitet ANaturfiletstücke aus Alaska-Seelachs geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einem würzigen Teig umhüllt, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 20 g	6,25 kg (5 x 1,25 kg)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 14-16 Min. garen. / Fritteuse: Bei ca. 180 °C ca. 4 Min. frittieren.
83024 MSC	Kibbelinge in Petersilienpanade Aufbereitet Naturfiletstücke aus Alaska-Seelachs geschnitten, portioniert, praktisch grätenfrei, mit einer krossen, goldgelben Petersilienpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	20-40 g	5 kg	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen. Fritteuse: Bei ca. 170 °C ca. 4-5 Min. frittieren.
80772	Lachsspieß „Hawaii“ Saftige Lachsfiletschwanzstücke, praktisch grätenfrei, ohne Haut, mit Ananas, Zucchini und roter Paprika, auf einem Holzspieß, mariniert mit rotem Curry	95-125 g	ca. 1,74 kg (15 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 6-8 Min. garen. Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden ca. 6-8 Min. braten. / Grill: In Grillschale ca. 8-10 Min. grillen.
83461 MSC	Portinos „Lemon-Pepper“ Aufbereitet Fischstücke aus Alaska-Seelachs in einer leichten, goldgelben Mehlierung, verfeinert mit einer Zitronen-Pfeffer-Note, praktisch grätenfrei, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	15-35 g	7 kg	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen. Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 5-6 Min. frittieren.
Meeresfrüchte mit Rezeptur, tiefgefroren Aufbereitet					
87203	Calamars a la Romana Backteig mit Tintenfischringen aus zarter Rohware kurz vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	11-17 g	8 kg (4 x 2 kg)	kg	
87637	Rabas „Empanadas“ Zarte Tintenfischstreifen in einer würzigen Panade, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		8 kg (4 x 2 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 190 °C ca. 1-2 Min. frittieren.
Schwein und Rind					
29823	Bacon Roher Bauchspeck, ohne Knorpel und Schwarte, mild geräuchert, auf Backpapier vorgelegt, zum Erhitzen, einzeln entnehmbar. Unter Schutzatmosphäre verpackt		5 kg (2 x 2,5 kg/ ca. 147 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 14-16 Min. garen.
24411	Pulled Pork Regenerierfertig Schweineschulter gewürzt, ohne Knochen, wie gewachsen, Sous-vide gegart, vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 1,8 kg	ca. 5,4 kg (3 x 1,8 kg)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
24472	Rinder-Pastrami „Steak-Pfeffer“ Gepökeltes und geräuchertes Rindfleisch, mit Gewürzen verfeinert, einzeln vakuumverpackt	ca. 1 kg	10 kg (10 Stück)	kg	
6960	Spareribs Regenerierfertig Kotelettrippe, mit 10% Flüssigwürzung, gewürzt, gegart, tiefgefroren	ca. 360 g	ca. 5 kg (5-6 Beutel/ 2 Stück)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
Geflügel					
29374	Chicken Crossies Regenerierfertig Aus dem Hähnchenbrustfilet geschnitten, mit 8% Flüssigwürzung, paniert, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 30 g	6 kg (4 Beutel/ 50 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
6605	Chicken Crossies im Cornflakes-Knuspermantel Aus dem Hähnchenbrustfilet geschnitten, mit 8% Flüssigwürzung, in knuspriger Cornflakespanade, anfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 25 g	3 kg (2 Beutel/ 1,5 kg)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
29377	Chicken Wings Regenerierfertig Hähnchenflügel ohne Spitzen, geteilt, flüssig gewürzt, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		3 kg (3 x 1 kg)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
24644	Crispy Chicken Patty Aus fein zerkleinertem Hähnchenfleisch zusammengefügt, mit 8% Flüssigwürzung, knusprig paniert, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	6 kg (4 x 1,5 kg)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (10% Luftfeuchte) ca. 8 Min. garen. / Fritteuse: Bei ca. 160 °C ca. 6-7 Min. frittieren. / Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden ca. 6-8 Min. braten.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
Backwaren					
24253	Baguettebrötchen, vorgeschnitten Weizenbrötchen, vorgeschnitten, verzehrfertig, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 60 g	7,2 kg (3 x 40 Stück)	KA	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
29795	Burger Bun „Brioche“ Large Softes, verzehrfertiges Weizenbrötchen, mit Butter, Vollei und Zucker, ungeschnitten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 84 g	4,536 kg (54 Stück)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
29814	Burger Bun „Weizenvollkorn“ Large Burger-Brötchen aus Weizenvollkornmehl, bestreut mit Haferflocken, Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkernen, ungeschnitten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 84 g	4,536 kg (54 Stück)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
29521	Mini-Brötchenselektion „Mediterran“ Selektion mediterraner Mini-Weizenbrötchen aus schwarzen Olivenbrötchen, Tomatenbrötchen mit Basilikum, pikanten Peperoni-Brötchen und milden Naturbrötchen mit Maismehl bestreut, handgefertigt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 35 g	4,9 kg (4 x 35 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 170 °C (Heißluft) ca. 4-6 Min. garen.
Pommes & Wedges Aufbereitet					
23041	Pommes frites Mit knusprigem Überzug, vorgebacken, tiefgefroren		10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 170-175 °C ca. 4-5 Min. frittieren.
28470	Pommes Stealth Fries Pommes frites, gewürzt, vorfrittirt, tiefgefroren	6 mm Schnitt	10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 3 Min. frittieren.
7737	Potato Wedges Herzhaft gewürzte Kartoffelspalten, mit Schale, vorfrittirt, tiefgefroren		10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 16-18 Min. garen. / Fritteuse: Bei ca. 170-175 °C ca. 4 Min. frittieren.
Keltenhof-Salate & Co.					
29812	Kale, grün Küchenfertig, ungeschnitten, verzehrfertig		1 kg (4 x 250 g)	Btl	
NEU 28836	Kleiner Koriander Ungeschnitten, verzehrfertig	200 g/Beutel	800 g (4 x 200 g)	Btl	
NEU 28694	Mini Radieschen Ungeschnitten, verzehrfertig	15 Stück/Schale	ca. 960 g (8 x 120 g)	kg	
NEU 28695	Wasabilblätter Ungeschnitten	10 Stück/Schale	ca. 480 g (8 x 60 g)	kg	
BEECK Feinkostsalate					
25831	Amerikanisches Picknick „Cole Slaw“ Vegetarisch Knackiger Salat mit fein geschnittenem Weißkohl, Karotten und Ananas, in einer cremigen Salatmayonnaise		1,5 kg	kg	
825			5 kg	kg	
769			1 kg		
300	Farmersalat Vegetarisch Feiner Karottensalat mit Sellerie, in einer würzigen Salatmayonnaise		1,5 kg	kg	
338			5 kg		
26756	Hähnchenbrust mit Caesar-Dressing Gebratene Hähnchenbrust (41%) mit herzhaften Speckwürfeln und frischem Rucola, in einem cremigen Dressing mit Parmesan und Knoblauch		1 kg	kg	
26898	Hokkaido-Kürbis in Curry-Ahorn-Marinade Vegan September - Dezember Gebackener Hokkaido-Kürbis mit zarter Schale, in einer aromatischen Marinade aus einer eigenen Curry-Mischung und kanadischem Ahornsirup, abgerundet mit gerösteten Kürbiskernen		1 kg	kg	
26979			5 kg		



NOCH EIN US-KLASSIKER!

Neue Ideen für Ihr Burger-Menü

Sie sind lecker, vielseitig, schnell zubereitet und der Star auf jeder Grillparty. Denn wir alle lieben Burger. Ob klassisch amerikanisch, mediterran mit frischen Kräutern oder orientalisch mit Couscous und Minzjoghurt. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Exklusiv aus der Fischmanufaktur Bremerhaven sind unsere Fischpatties. Für noch mehr Burgervielfalt!

Ihr Burger-Baukasten

Bei uns bekommen Sie alles für Ihren perfekten Burger: eine große Auswahl an Patties, Buns, sowie alle Zutaten zum Belegen – wie Feinkostsalate, Saucen und frische Keltenhofsalate.

Jetzt NEU! Lachspatty mit Wakame-Algen!
Für eine neue Geschmacksdimension mit leichtem Umami-Effekt.



Noch mehr Produkte und Ideen, finden Sie in unserem Burger-Folder.

Ihre Vorteile

- > Zutaten in bester Qualität
- > Für jeden Geschmack der passende Patty
- > Verschiedene Größen zur Auswahl
- > Tiefgefroren und einzeln entnehmbar
- > Einfaches Handling bei der Zubereitung
- > Patties direkt tiefgefroren zubereiten
- > Buns auftauen, aufbacken, fertig
- > Kalkulationssicher

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
Fisch-Patties, tiefgefroren					
83458 MSC	Kabeljau-Alaska-Seelachs Patty Large Grobstückig, saftiger Rohling mit ca. 60% Kabeljau und ca. 39% Alaska-Seelachs, jeweils aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 130 g ca. 11 cm Ø ca. 1,5 cm Höhe	7 kg (54 Stück)	kg	Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 7-8 Min. braten. / Grill: Unter einmaligem Wenden ca. 8-10 Min. grillen.
NEU 87498	Lachs Patty mit Alge Large Grobstückig, saftiger Rohling mit 93% Norwegischem Lachs, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken, praktisch grätenfrei, verfeinert mit Wakame-Alge, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 130 g ca. 11 cm Ø ca. 1,5 cm Höhe	4,68 kg (36 Stück)	kg	Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 7-8 Min. braten. / Grill: Unter mehrmaligem Wenden ca. 8-10 Min. grillen.
83254	Lachs Patty PREMIUM Large Grobstückig, saftiger Rohling mit 99,2% Norwegischem Lachs, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 130 g ca. 11 cm Ø ca. 1,5 cm Höhe	7 kg (54 Stück)	kg	Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 7-8 Min. braten. / Grill: Unter mehrmaligem Wenden ca. 8-10 Min. grillen.
83293	Lachs Patty PREMIUM Medium Grobstückig, saftiger Rohling mit 99,2% Norwegischem Lachs, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken, praktisch grätenfrei, tiefgefroren	ca. 90 g ca. 9 cm Ø ca. 1,5 cm Höhe	5,4 kg (60 Stück)	kg	Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 7-8 Min. braten. / Grill: Unter mehrmaligem Wenden ca. 8-10 Min. grillen.
83294	Lachs Patty PREMIUM Mini Grobstückig, saftiger Rohling mit 99,2% Norwegischem Lachs, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 40 g ca. 6 cm Ø ca. 1,5 cm Höhe	7,2 kg (180 Stück)	kg	Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 6-7 Min. braten. / Grill: Unter mehrmaligem Wenden ca. 7-9 Min. grillen.
Fleisch-Patties					
24488	Hirschfleisch Patty Large Aus Farmwildfleisch, zarter, saftiger Rohling mit Salz und Pfeffer gewürzt, z.T. fein zerkleinert, unverfälschter und purer Geschmack, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 180 g ca. 12 cm Ø ca. 0,8 cm Höhe	9,72 kg (ca. 54 Stück)	kg	Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 12-14 Min. braten. / Grill: Unter mehrmaligem Wenden ca. 8-10 Min. grillen.
24419	Rindfleisch Patty Large Zarter Rohling aus artgerechter deutscher Aufzucht, mit Salz und Pfeffer gewürzt, unverfälschter und purer Fleischgeschmack, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 180 g ca. 12 cm Ø ca. 1,5 cm Höhe	5,4 kg (ca. 30 Stück)	kg	Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 8-9 Min. braten. / Grill: Unter mehrmaligem Wenden ca. 8-10 Min. grillen.
29907		ca. 140 g ca. 12 cm Ø ca. 1 cm Höhe	8,4 kg (ca. 60 Stück)		
24420	Rindfleisch Patty Mini Zarter Rohling aus artgerechter deutscher Aufzucht, mit Salz und Pfeffer gewürzt, unverfälschter und purer Fleischgeschmack, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 62 g ca. 6 cm Ø ca. 1,5 cm Höhe	6,2 kg (ca. 100 Stück)	kg	Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 6-7 Min. braten. / Grill: Unter einmaligem Wenden ca. 7-9 Min. grillen.
NEU 28707	Rindfleisch Patty „Wagyu“ Medium Aus den USA, Roastbeef in dünne Scheiben geschnitten, zwei Stück vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 120 g ca. 8,5 cm Ø ca. 2 cm Höhe	7,2 kg (60 Stück)	kg	
24411	Pulled Pork Regenerierfertig Schweineschulter gewürzt, ohne Knochen, wie gewachsen, Sous-vide gegart, vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 1,8 kg	ca. 5,4 kg (3 x 1,8 kg)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
NEU 28666	Veganer Patty Medium Vegan Regenerierfertig Auf Basis von Weizen- und Sojaweiweiß, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		4 kg (40 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Minuten garen. / Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden ca. 4 Min. braten. / Backofen: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Ober- u. Unterhitze) ca. 10 Min. backen.
Burger Buns					
29795	Burger Bun „Brioche“ Large Softes, verzehrfertiges Weizenbrötchen, mit Butter, Vollei und Zucker, ungeschnitten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 84 g	4,536 kg (54 Stück)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
29805	Burger Bun „Brioche“ Medium Softes, verzehrfertiges Weizenbrötchen, mit Butter, Vollei und Zucker, ungeschnitten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 55 g	3,3 kg (60 Stück)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
29950	Burger Bun „Brioche“ Mini Softes, verzehrfertiges Weizenbrötchen, mit Butter, Vollei und Zucker, ungeschnitten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 41 g	3,44 kg (84 Stück)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
29814	Burger Bun „Weizenvollkorn“ Large BBurger-Brötchen aus Weizenvollkornmehl, bestreut mit Haferflocken, Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkernen, ungeschnitten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 84 g	4,536 kg (54 Stück)	KA	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.

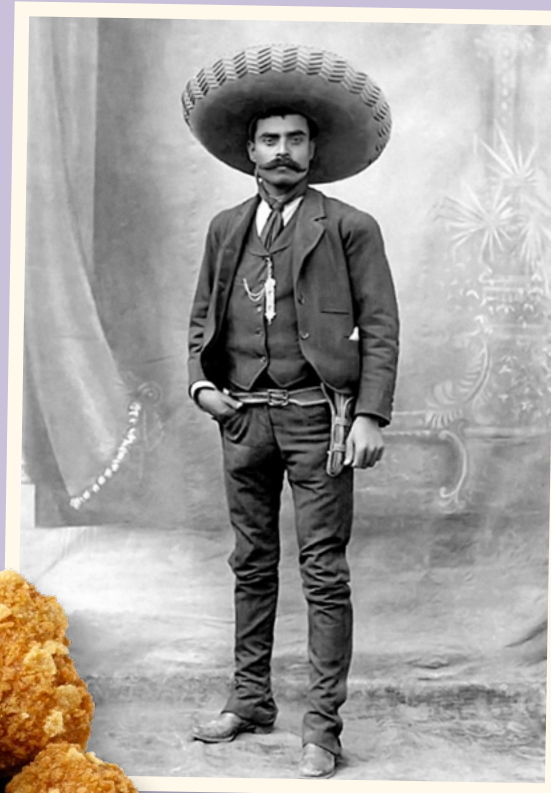
FIESTA MEXICANA!

Bunt gefüllte Tacos und mehr

Typisch mexikanisch? Gibt es nicht! Denn die Küche Mexikos ist von Region zu Region sehr unterschiedlich: Im Süden des Landes herrschen indigene Einflüsse vor, während der Norden viele spanische Geschmäcker und Aromen aus der Kolonialzeit übernommen hat. Noch einmal anders wird an der mexikanischen Küste gekocht: Hier lieben die Menschen Fischgerichte und Meeresfrüchte und würzen mit Limetten und Koriander. Doch trotz aller Unterschiede – eines haben (fast) alle Gerichte aus Mexiko gemeinsam: ihre unverwechselbare Schärfe aus Chili und Jalapeño.

Übrigens: Auch Tortillas, eine Art mexikanisches Grundnahrungsmittel, sind nicht gleich Tortillas. Es gibt sie aus Mais- oder Weizenmehl. Maistortillas sind von festerer Konsistenz im Gegensatz zu den in kaltem Zustand biegsamen Weizentortillas. Je nach Verwendung und Füllung entstehen daraus dann beliebte Tex-Mex-Klassiker wie z.B. Burritos, Fajitas, Quesadillas, Enchiladas oder Tacos.

Unbedingt probieren: unsere Seafood-Tacos!



Snackteller Mexiko

- 28622 Guacamole-Bites
- 701 Sour Cream
- 26448 Tomatensalsa



Küchentrick: Taco-Shells selber machen

Mit weichen Tortilla-Fladen kann man Taco-Shells auch selber machen. Einfach die Fladen dünn mit Fett bepinseln, im Ofen über zwei Gitter des Rostes hängen und bei ca. 180 Grad 6 bis 8 Minuten rösten. Die Shells aus dem Ofen nehmen, bevor sie Farbe annehmen.

Seafood-Tacos

1) Taco mit Lachs und Salicornes

86769 Lachsfilet-Würfel

86324 Salicornes

28492 Guacamole

Limette, Chili, Meersalz

2) Taco mit Alaska-Seelachs und Rotkohl

83246 Fischriegel Alaska-Seelachs (je nach Geschmack vor dem Garen marinieren)

701 Sour Cream

Rotkohl mit Essig mariniert, Granatapfelkerne, Basilikum

3) Taco mit Garnelen

67935 Garnelen

25855 Creme Aioli

Avocado, Blattsalat, Jalapeño

Chili con Carne – (k)ein mexikanischer Klassiker?

Schon gewusst: Chili con Carne stammt nicht aus Mexiko, sondern gehört zur sogenannten Tex-Mex-Küche – eine Fusion aus mexikanischen Gerichten und der Südstaatenküche der USA.



FIESTA MEXICANA!

Bunt gefüllte Tacos und mehr

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
Fischwürfel, tiefgefroren					
82418 MSC	Alaska-Seelachsfilet-Würfel Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets geschnitten, ohne Haut, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 7,5 g	7 kg	kg	
87630	Lachswürfel Aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 3,5 g	5 kg	kg	
86769	Lachsfilet Würfel Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 34 g	5 kg	kg	
82462 MSC	Wildlachs-Würfel Aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 8 g	5 kg	kg	
Meeresfrüchte					
67935 ASC	Garnelen Garnelen (Seawater), gekocht, geschält, entdarnt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80/100 p.lb	14 x 1 kg (14 x 0,8 kg ATG)	kg	
88374 ASC	Räuchergarnele „Naturell“ Garnele (Seawater) aus Aquakultur, geschält, entdarnt, heißgeräuchert	51/60 p.lb	ca. 1 kg	kg	
Geflügel					
24605	Hähnchenbrustfiletstreifen Regenerierfertig Hähnchenbrustfiletstreifen, mit 8% Flüssigwürzung, frittiert, gegart, tiefgefroren		10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
29954	Hähnchenfiletscheibe „Mexiko“ Hähnchenbrustfilet in Scheiben geschnitten, mit einer feurigen Mexiko-Marinade, lagenweise entnehmbar, tiefgefroren	ca. 150 g	3 kg	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 14-16 Min. garen.
24503	Hähnchenoberkeule „Mexiko“ Hähnchenoberkeule ohne Haut, ohne Knochen, mit einer feurigen Mexiko-Marinade, lagenweise entnehmbar, tiefgefroren	90-110 g	3 kg	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 10-12 Min. garen.
Schwein					
24411	Pulled Pork Regenerierfertig Schweineschulter gewürzt, ohne Knochen, wie gewachsen, Sous-vide gegart, vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 1,8 kg	ca. 5,4 kg (3 x 1,8 kg)	kg	Produkt auftauen lassen. Kombidämpfer: bei ca. 99 °C (Nassdampf) ca. 20 Min. garen.



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
Vegetarische Snacks und Tortillas						
28622	Guacamole-Bites Vegetarisch Aufbereitet Vegetarische, panierte Dreiecke mit einer Guacamole-Füllung und Frischkäse, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		6 kg (6 x 1 kg)		kg	Fritteuse: Bei ca. 180 °C ca. 2,5-3 Min. frittieren.
29903	Tortilla „Grillstreifen“ Gepresste Weizenmehlfäden, gebacken, mit Grillstreifenoptik, tiefgefroren	ca. 89 g	8,01 kg (6 Beutel/ 15 Stück)		KA	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
7887	Tortilla „Natur“ Gepresste Weizenmehlfäden, gebacken, tiefgefroren	ca. 90 g	8,64 kg (8 Beutel/ 12 Stück)		KA	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
BEECK Feinkostsalate						
26573	Bunter Bohnensalat Vegan Würziger Bohnensalat aus grünen Sojabohnenkernen, sowie weißen Riesenbohnen und roten Kidneybohnen, roten Zwiebelwürfelchen, in einem klaren Dressing mit Bohnenkraut verfeinert		1 kg	Schale	kg	
26131 ASC	Garnelen „Mexiko“ Knackige Riesengarnelen (60%) in einem würzigen Öl, mit feurigen Jalapeños		1 kg	Schale	kg	
461	Mexikanischer Krautsalat Vegan Herzhaftes Weißkraut, Mais, knackige grüne und rote Paprika und Zwiebeln, in pikanter Vinaigrette		1 kg	Schale	kg	
Salicornes						
NEU 25301	Salicornes Salat Vegan Knackige Salicornes mit frischen Karottenstreifen, Bambus und geröstetem Sesam in leicht pikanter Vinaigrette aus Sojasauce und einem Hauch von Chili		1 kg	Schale	kg	
86324	Salicornes Grüne Stängel, ca. 10 cm lang, mit leicht salziger Meeresnote und knackigem Biss		1 kg		kg	

26131 Garnelen Mexiko



26573 Bunter Bohnensalat

FINGERFOOD GESAMTÜBERSICHT

Alle Fingerfood-Produkte im Schnelldurchlauf



Schnell auf die Hand:
**KÖSTLICHES
FINGERFOOD**

SIE WOLLEN EINEN SCHNELLEN ÜBERBLICK ZUM THEMA FINGERFOOD?

Dann finden Sie hier alle Produkte, für die man kein Besteck braucht und mit einer Kalibrierung bis 100 Gramm, sowie die dazu passenden Saucen und Dips.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
Fingerfood Fisch					
84514	Lachs-Hörnchen „Parmesan“ Aus Aquakultur in Norwegen, saftige Füllung aus Lachsfilet, ohne Haut, Parmesan-Zitronen-Crème fraiche und Basilikum umhüllt mit dünnem Bricketeig, handgewickelt	80-100 g	ca. 0,9 kg (10 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 7-9 Min. garen. / Backofen: Vorheizen, bei ca. 210 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 9-11 Min. backen.
87052 MSC	Fischfrikadelle Aufbereitet Fischfrikadelle aus Alaska-Seelachs, nordische Art, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 75 g	6 kg (ca. 80 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12-14 Min. garen.
83280 MSC	Fischfrikadelle Regenerierfertig Fischfrikadelle aus Kabeljaufilet, praktisch grätenfrei, mit Karotte, Zwiebel, Petersilie, Dill und Senf, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 75 g	7,95 kg (ca. 106 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Heißluft) ca. 14 min. garen.
83489 MSC	Happy Fish Aufbereitet Fangfrisch tiefgefrorene Alaska-Pollackfiletstücke, grob zerkleinert, zu Fischfiguren geformt, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 40 g	7 kg (155-200 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
83178 MSC	Jumbo Fischsticks „Reis-Popper“ Aufbereitet Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachsfilets, praktisch grätenfrei, mit einer gold-gelben Panade mit Puffreis, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 55 g	6,6 kg (3 x 2,2 kg/ 40 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 15-20 Min. garen.
87570 MSC	Kibbelinge Aufbereitet Naturfiletstücke aus Alaska-Seelachs geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einem würzigen Teig umhüllt, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 20 g	6,25 kg (5 x 1,25 kg)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 14-16 Min. garen. / Fritteuse: Bei ca. 180 °C ca. 4 Min. frittieren.
83024 MSC	Kibbelinge in Petersilienpanade Aufbereitet Naturfiletstücke aus Alaska-Seelachs geschnitten, portioniert, praktisch grätenfrei, mit einer krossen, goldgelben Petersilienpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	20-40 g	5 kg	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen. / Fritteuse: Bei ca. 170 °C ca. 4-5 Min frittieren.
86573 MSC	Lachsbällchen-Spieß Aufbereitet Lachs- und Wildlachs, praktisch grätenfrei, zu Bällchen geformt, vorgebacken, auf einem Holzspieß, tiefgefroren	ca. 64 g	450 g Schale 7 Spieße 4 Schalen/ Karton	Schale	Backofen: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 15-17 Min. backen. / Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 13-15 Min. garen.
83294	Lachs Patty PREMIUM Mini Grobstückig, saftiger Rohling mit 99,2% Norwegischem Lachs, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 40 g ca. 6 cm Ø ca. 1,5 cm Höhe	7,2 kg (180 Stück)	kg	Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 6-7 Min. braten. / Grill: Unter einmaligem Wenden ca. 7-9 Min. grillen.
NEU 87025	Mini Kibbelinge Regenerierfertig Alaska-Seelachs aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, mit einer Panade, geformt, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 10 g	7 kg	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 8 Min. garen.
83461 MSC	Portionos „Lemon-Pepper“ Aufbereitet Fischstücke aus Alaska-Seelachs in einer leichten, goldgelben Mehlierung, verfeinert mit einer Zitronen-Pfeffer-Note, praktisch grätenfrei, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	15-35 g	7 kg	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen. / Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 5-6 Min. frittieren.
83632 MSC	Wildlachsfilet „Reispopper“ Aufbereitet Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in einer Puffreispanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 60 g	6 kg	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 170 °C (Heißluft) ca. 18-20 Min. garen. / Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 5-6 Min. frittieren.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
Fingerfood mit Meeresfrüchten					
82450 ASC	Garnelen-Spieß Garnelen (Seawater), geschält, entdarmt, auf einen Spieß gesteckt, glasiert, Spieße einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g (10-13 Garn/ Spieß)	12 x 1 kg (12 x 0,8 kg ATG)	kg	
87203	Calamares a la Romana Aufbereitet Backteig mit Tintenfischringen aus zarter Rohware kurz vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	11-17 g	8 kg (4 x 2 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 170 °C ca. 3-4 Min. frittieren.
83616	Garnele im Kartoffelnest Garnelen mit zugesetztem Wasser mit einer Fischzubereitung, ummantelt von knusprigen Kartoffelstreifen, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 30 g	6 kg (20 x 0,3 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 180 °C ca. 4-5 Min. frittieren.
82660	Knoblauch-Garnele, paniert Garnelen, teilgeschält, mit Schwanzsegment, entdarmt, in Knoblauchpanade, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	31/45 p.lb	10 kg	kg	Fritteuse: Bei ca. 170 °C ca. 3-4 Min. frittieren.
87637	Rabas „Empanadas“ Aufbereitet Zarte Tintenfischstreifen in einer würzigen Panade, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		8 kg (4 x 2 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 190 °C ca. 1-2 Min. frittieren.
Fingerfood aus Rind und Schweinefleisch					
29531	Cevapcici Regenerierfertig Aus z.T. fein zerkleinertem Rindfleisch, gewürzte Rohlinge, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 30 g	6 kg (ca. 200 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
24531	Frikadelle - Partyfrikadelle Regenerierfertig Schweine- und Rindfleisch, Fleischanteil ca. 75%, gegart, fettarm gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 15 g	6 kg (2 x 200 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Kombidampf) ca. 10 Min. garen. Danach bei ca. 150 °C (Heißluft) ca. 3 Min. nachbräunen.
24533	Frikadelle - Partyfrikadelle aus Rindfleisch Regenerierfertig Ohne Schweinefleisch Rindfleisch, Fleischanteil ca. 70%, gegart, ohne Fett gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 30 g	6 kg (2 x 100 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Kombidampf) ca. 10 Min. garen. Danach bei ca. 150 °C (Heißluft) ca. 3 Min. nachbräunen.
Fingerfood aus Hähnchenfleisch					
29374	Chicken Crossies Regenerierfertig Aus dem Hähnchenbrustfilet geschnitten, mit 8% Flüssigwürzung, paniert, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 30 g	6 kg (4 x ca. 50 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
6605	Chicken Crossies im Cornflakes-Knuspermantel Aufbereitet Aus dem Hähnchenbrustfilet geschnitten, mit 8% Flüssigwürzung, in knuspriger Cornflakespanade, anfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 25 g	3 kg (2 x 1,5 kg)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
29377	Chicken Wings Regenerierfertig Hähnchenflügel ohne Spitzen, geteilt, flüssig gewürzt, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		3 kg (3 x 1 kg)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
Vegetarische Snacks					
28483	Falafel „Gemüse“ Vegetarisch Regenerierfertig Vegetarischer Bratling aus Kichererbsen und Gemüse, frittiert, gegart, einzeln entnehmbar, vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 30 g	6 kg (4 x ca. 50 Stück)	kg	Produkt auftauen lassen. Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 100 °C ca. 10 Min. garen.
29621	Falafel „Mediterran“ Vegetarisch Aufbereitet Vegetarisches Bällchen aus Kichererbsen, mit einer mediterranen Füllung aus Weichkäse, grünen Oliven, Chili und Kräutern, paniert, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 25 g	3 kg (2 x 1,5 kg)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 6-8 Min. garen.
NEU 28683	Falafel vegetarisch Vegetarisch Regenerierfertig Vegetarischer Bratling aus Kichererbsen, frittiert, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		3 kg (3 x 1 kg)	kg	Produkt auftauen lassen. Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 100 °C ca. 10 Min. garen.
28622	Guacamole-Bites Vegetarisch Aufbereitet Vegetarische, panierte Dreiecke mit einer Guacamole-Füllung und Frischkäse, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 25 g	3 kg (2 x 1,5 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 180 °C ca. 2,5-3 Min. frittieren.
28621	Gemüse Balls Vegetarisch Proteinreich Aufbereitet Proteinreiche vegetarische Gemüsebällchen aus Gemüsetückchen und Sojaprotein, vorfrittiert und gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		3 kg (3 x 1 kg)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
28620	Green Power Balls Vegan Aufbereitet Vegane Gemüsebällchen mit grüner Gemüsepaprika, Sojabohnenfrucht-fleisch und Spinat, vorfrittiert und gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 25 g	3 kg (2 x 1,5 kg)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
28623	Gemüse Tots Vegetarisch Aufbereitet Vegetarische Gemüsehappen mit einer Blumenkohl-oder Broccoli-Kartoffel-Füllung, ummantelt mit Kartoffelflocken, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		3 kg (3 x 1 kg)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min garen.

VON AIOLI BIS WASABI!

Dips & Saucen

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
Dips und Saucen				
26075	Asia Dip Vegetarisch Pikant gewürzt mit Mango-Chutney, Sojasauce und Ingwer	1,5 kg	Schale	kg
838		5 kg	Eimer	
25927	Barbecue Chutney Vegetarisch Süßlich-pikantes Chutney aus Gewürzgurkenwürfeln, Zwiebelwürfeln, Paprika und Senfkörnern, mit Honig verfeinert	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25982		5 kg	Schale	kg
25804	Cocktailsauce Vegetarisch Pikant abgeschmeckte Cocktailsauce, mit ganzen, grünen Pfefferkörnern und Knoblauch	2 kg	Schale	kg
25966		5 kg	Eimer	
25855		4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
735	Crema Aioli Vegetarisch Sahnige Knoblauchcreme mit einem Schuss Weinbrand	1 kg	Schale	kg
715		5 kg	Eimer	
25519	Dillsauce mit Limette Vegetarisch Erwärmbar Mit Dill und Limettensaft verfeinert, kochstabil	2 kg	Schale	kg
25911	Dirty Umami Dip Vegetarisch Würzig-süßliche Salatcreme mit Sojasauce und Chili	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25983		5 kg	Eimer	kg
25905	Graved-Saucendip Vegan Ein Kräuter-Senf-Dip, der hervorragend zu Lachs passt	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25510		5 kg	Eimer	kg
28492	Guacamole Vegan Leicht stückige Avocado-creme verfeinert mit Jalapeno, Chilipulver, Tomatenflocken und Zwiebeln, tiefgefroren		12 kg (4 x 3 kg)	kg
25902		4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
710	Honig-Senf-Sauce Vegetarisch Eine raffinierte Sauce aus Salatmayonnaise, Honig und würzigem Kräutersenf, verfeinert mit frischem Dill	1 kg	Schale	kg
26651		5 kg	Eimer	
25916	Mango Chili Dip Vegan Vegane Salatcreme mit fruchtigem Mangopüree und einer leichten Chilinote	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25985		5 kg	Eimer	kg
25894	Rote Chili Creme Vegan Pikante vegane Salatcreme mit feiner Chilinote	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25995		5 kg	Eimer	kg
25844	Sahnetunke Vegetarisch Mit Sahne, Saurer Sahne, Äpfeln, Gewürzgurken und Zwiebeln	5 kg	Eimer	kg
25875	Senfsauce mit Kräutern Erwärmbar Mit Senf, Sahne und Kräutern verfeinert, kochstabil, ideal zu Fisch und Fleisch	2 kg	Schale	kg



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
Dips und Saucen				
701	Sour Cream Vegetarisch Aus Speisequark und Joghurt, mit Zwiebeln, Schnittlauch, Petersilie und Knoblauch verfeinert	1 kg	Schale	kg
452		5 kg	Eimer	
25884	Sweet Curry Sauce Vegetarisch Cremige Salatmayonnaise verfeinert mit Curry und Zwiebeln	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25967		5 kg	Eimer	kg
25921	Teriyakisauce Vegetarisch Süßliche Sojasauce mit Honig und Sesamöl	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25997		5 kg	Eimer	kg
25845	Tomaten-Kräuter-Sauce Vegan Erwärmbar Aus Tomaten-, Paprika- und Zwiebelstücken, mit mediterranen Kräutern abgeschmeckt, kochstabil, ideal zu Fisch und Pasta	2 kg	Schale	kg
26448	Tomatensalsa Vegan Fruchtige Salsa aus Tomatenstückchen und Zwiebeln mit angenehmer Olivenölnote, verfeinert mit frischem Koriander	1 kg	Schale	kg
25961	Trüffelmayonnaise Vegetarisch Salatmayonnaise mit Trüffelverfeinert mit frischem Koriander	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25996		5 kg	Eimer	kg
703	Tzatziki Vegetarisch Quark-Joghurt-Zubereitung, mit frischen Salatgurken und intensiver Knoblauchnote	1,5 kg	Schale	kg
25853	Wasabi Dip Vegan Leicht scharfe vegane Salatcreme mit Wasabi	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25961		5 kg	Eimer	kg
Dressings und Gewürzöle				
26065	Balsamico Dressing Vegan Feine Vinaigrette aus Balsamico-Essig, mit roten Zwiebeln, Schnittlauch und Olivenöl	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
894		5 kg	Eimer	kg
25989	Caesar Dressing Vegetarisch Cremiges Dressing mit Mayonnaise und einer leichten Knoblauchnote	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25923		5 kg	Eimer	kg
579	French Dressing Vegetarisch Cremiges Dressing mit Senf und Dill	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25906		5 kg	Eimer	kg
26849	Hausdressing Vegetarisch Klare Salatsauce mit Zwiebeln und Kräutern	2 kg	Schale	kg
25984	Himbeer Balsamico Dressing Vegan Fruchtiges Dressing aus weißem Balsamico-Essig und Öl mit Himbeerpüree	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25904		5 kg	Eimer	kg
25991	Honig Ingwer Dressing Vegetarisch Süßlich-scharfes Dressing mit Honig, Ingwer und leichter Chilinote	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25903		5 kg	Eimer	kg
25854		2 kg	Schale	
25020	Joghurt Dressing Vegetarisch Salatsauce aus Joghurt, verfeinert mit Zitrone und Senf	5 kg	Eimer	kg
25929		10 kg	4 Flaschen	
25841	Kräuter dressing mit Senf Vegan Klare Salatsauce mit Zwiebeln, Kräutern und Zitronensaft, mit feiner Senfnote	10 kg	Schale	kg
25893	Kräuter-Knoblauch-Marinade „Provençale“ Vegan Marinade mit Kräutern der Provence und Knoblauchl	10 kg	Schale	kg



26460 | Paprika-Frischkäse-Aufstrich

26457 | Rucolafrischkäse

25588 | Thunfischcreme

FRISCHE FÜR UNTERWEGS & TO GO

Wraps, Sushi & Tapas

Manchmal muss es besonders schnell und praktisch sein. Wer dennoch nicht auf guten Geschmack verzichten will, findet bei Deutsche See verkaufs- und verzehrfertige To Go-Produkte – wie Wraps, Sushiboxen und Seafood-Tapas. Ideal für die Pausen- und Zwischenverpflegung, für Lunchboxen im Hotel, für Veranstaltungen, in Cafeterias, für Food-Automaten und Take-away. Fix und fertig verpackt in kleinen Verkaufseinheiten mit je 4 Schalen. Sofort verkaufsfertig und verzehrfertig.

FrISCHE & Vielfalt zum Mitnehmen

- > täglich frisch aus der Manufaktur
- > zur Auswahl: Produkte mit Fisch, Fleisch und in Veggie-Variationen
- > Rezepturen – saisonal und von Foodtrends inspiriert
- > volle Produktsicht durch transparente Verpackung
- > Wrapschale aus 100% rPET*

* recycelter PET-Kunststoff, der in der Regel aus Abfällen wie Einwegflaschen hergestellt wird.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
Mayonnaisen				
609	Mayonnaise 80% Vegetarisch Mayonnaise mit 80% Pflanzenöl	10 kg	Eimer	kg
601		2 kg	Schale	
741	Salatmayonnaise 60% Vegetarisch Salatmayonnaise mit 60% Pflanzenöl	5 kg	Eimer	kg
611		10 kg	Schale	
25807	Vegane Salatcreme Vegan Salatcreme, vegan	5 kg	Eimer	kg
Remouladen				
604		2 kg	Schale	kg
606	Remoulade mit Ei Vegetarisch Salatmayonnaise, Gewürzgerurken, Zwiebeln und Eier, pikant abgeschmeckt	5 kg	Eimer	FL
25900				
26877	Remoulade mit Kapern Vegetarisch Salatmayonnaise, Gewürzgerurken, Eier und Kapern, pikant abgeschmeckt	10 kg	Schale	kg
26454	Remouladencreme Vegetarisch Salatmayonnaise, Gewürzgerurken und Zwiebeln pikant abgeschmeckt	10 kg	Eimer	kg
25095	Vegane Remouladencreme Vegan	2 kg	Schale	kg
25096	Vegane Salatcreme mit Gewürzgerurken, Zwiebeln und Kräutern	5 kg	Eimer	
Aufstriche				
26460	Paprika-Frischkäse-Aufstrich Vegetarisch Cremiger Frischkäse mit roten Paprikawürfeln und Schnittlauchröllchen, pikant abgeschmeckt	1 kg	Schale	kg
25597	Hummus Vegetarisch Orientalischer Kichererbsen-Dip mit Joghurt verfeinert	1 kg	Schale	kg
26457	Rucolafrischkäse Vegetarisch Cremiger Frischkäse mit Rucolastücken	1 kg	Schale	kg
26144	Seelachsschnitzel in Delikatessmayonnaise Feine Seelachsschnitzel (49%) in würziger Delikatessmayonnaise	1 kg	Schale	kg
25588	Thunfischcreme Aufstrich aus Thunfisch (50%), Frühlingslauch und Kapern	1 kg	Schale	kg



FRISCHE FÜR UNTERWEGS & TO GO

Wraps, Sushi & Tapas

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
Wraps to go				
27882	Farm Wrap „Hirtenkäse Bruschetta“ Vegetarisch Tomaten-Tortilla mit mediterraner Füllung aus weißen Bohnen, Oliven und Hirtenkäse.	200 g	4 Schalen	Schale
27892	Farm Wrap „Spicy Tuna“ Spinat-Tortilla mit Asia-Dip, Paprika, Thunfisch und Sojabohnenkerne.	200 g	4 Schalen	Schale
27901	Farm Wrap „Surimi Curry“ Spinat-Tortilla mit Currysauce, Surimi (Krebsfleischimitat aus Fischmuskeleiweiß geformt), Sojabohnenkerne und Paprika.	200 g	4 Schalen	Schale
27883	Farm Wrap „Chicken-Curry“ Tortilla mit Currysauce, gebratenen Hähnchenbruststreifen, Sojabohnenkerne, Pfirsiche, Paprika und Reis.	200 g	4 Schalen	Schale
27890	Farm Wrap „Couscous“ Vegetarisch Tortilla mit Nori-Alge und Couscous-Füllung.	200 g	4 Schalen	Schale
27894	Farm Wrap „Roasted Chicken“ Tortilla mit Barbecuesauce, gebratener Hähnchenbrust, Weißkrautsalat und Maiskörner.	200 g	4 Schalen	Schale
Sushi to go				
63300	Sushi-Box AYAMI 4 Hosomaki rote Paprika, 4 Hosomaki Lachs, 4 Mini-California Lachsfüllung, 4 Mini-California Algensalat, 1 California-Roll Thunfischfüllung, 1 California-Roll Räucherlachs-Frischkäse, 1 Futomaki Surimi-Zucchini-Masago-Tofu, Ingwerzubereitung mit Süßungsmitteln 8 g, Meerrettichpaste mit Wasabi 3 g, Sojasauce 8 ml	340 g	4 Schalen	Schale
63301	Sushi-Box AYAKA 2 Hosomaki rote Paprika, 2 Hosomaki Thunfischfüllung, 2 Mini-California Lachsfüllung, 2 Mini-California Algensalat, 1 California-Roll Thunfischfüllung, 1 California-Roll Räucherlachs-Frischkäse, 1 Futomaki Surimi-Zucchini-Masago-Tofu, 4 Nigiri Lachs, Ingwerzubereitung mit Süßungsmitteln 8 g, Meerrettichpaste mit Wasabi 3 g, Sojasauce 8 ml	340 g	4 Schalen	Schale
63395	Sushi-Box MIDORI Vegetarisch 3 Hosomaki rote Paprika, 3 Mini-California gebackener Tofu, 3 Mini-California Algensalat, 2 California Rolls Sojabohne-Frischkäse, Ingwerzubereitung mit Süßungsmitteln 8 g, Meerrettichpaste mit Wasabi 3 g, Sojasauce 4 ml	210 g	4 Schalen	Schale
63399	Sushi-Box MIAKA 3 Hosomaki Lachs, 3 Hosomaki Lachsfüllung, 3 Hosomaki Algensalat, 2 Futomaki Räucherlachs-Frischkäse, Ingwerzubereitung mit Süßungsmitteln 8 g, Meerrettichpaste mit Wasabi 3 g, Sojasauce 4 ml	210 g	4 Schalen	Schale
63396	Sushi-Box MAKOTO 2 Hosomaki rote Paprika, 3 Mini-California Lachsfüllung, 2 California-Roll Räucherlachs-Frischkäse, 1 Nigiri Lachs, Ingwerzubereitung mit Süßungsmitteln 8 g, Meerrettichpaste mit Wasabi 3 g, Sojasauce 4 ml	210 g	4 Schalen	Schale
63310	Sushi-Box TANOSHIMI 2 California Roll Räucherlachs-Trüffel-Zuckerschote, 2 California Roll Lachs-Meeresspargel-Blüte-Schnittlauch, 4 Futomaki Surimi-Zucchini-Masago-Tofu, 3 Hosomaki Algensalat, 3 Hosomaki Avocado, Ingwerzubereitung mit Süßungsmitteln 8 g, Meerrettichpaste mit Wasabi 3 g, Sojasauce 8 ml	340 g	4 Schalen	Schale
63476	Sushi-Box TAYO 2 California Roll Räucherlachs-Frischkäse, 2 California Roll Sojabohne-Wasabi-Furikake, 2 California Roll Rote Bete-Thunfisch-Paprika, 2 Futomaki Teriyaki-Lachs-Karotte, 2 Hosomaki Algensalat, 2 Hosomaki Avocado, Ingwerzubereitung mit Süßungsmitteln 8 g, Meerrettichpaste mit Wasabi 3 g, Sojasauce 8 ml	335 g	4 Schalen	Schale
63307	Sushi-Box AKASHIRO 2 California Roll Sojabohne-Wasabi-Furikake, 2 California Roll Rote Bete-Thunfisch-Paprika, 2 Futomaki Lachs-Avocado-Frischkäse, Ingwerzubereitung mit Süßungsmitteln 8 g, Meerrettichpaste mit Wasabi 3 g, Sojasauce 4 ml	215 g	4 Schalen	Schale
63309	Sushi-Box SAKE 2 California Roll Räucherlachs-Frischkäse, 2 California Roll Räucherlachs-Trüffel-Zuckerschote, 2 California Roll Teriyaki-Lachs-grüner Spargel-Masago, Ingwerzubereitung mit Süßungsmitteln 8 g, Meerrettichpaste mit Wasabi 3 g, Sojasauce 4 ml	205 g	4 Schalen	Schale
63486	Sushi-Box KISO 6 x Hosomaki mit rohem Lachs, 6 x Hosomaki mit grüner Paprika, Ingwerzubereitung mit Süßungsmitteln 5 g, Meerrettichpaste mit Wasabi 3 g, Sojasauce 8 ml	195 g	4 Schalen	Schale
63485	Sushi-Box OISHII 3 x Hosomaki mit gelber Paprika, 3 x Hosomaki mit Surimi-Krebsfleischimitat aus Fischmuskeleiweiß, geformt, 3 x Hosomaki mit grüner Paprika, 3 x Hosomaki mit Lachssalat, Sojasauce 8 ml, Ingwerzubereitung mit Süßungsmitteln 5 g, Meerrettichpaste mit Wasabi 3 g	195 g	4 Schalen	Schale

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
Algensalat to go				
63378	Salat WAKAME „Algensalat mit Sesam“ Vegetarisch Algensalat Wakame mit Sesam verfeinert, aufgetaut	100 g	2 Schalen/ Karton	Schale
Tapas mit Seafood to go				
83982	Garnelen Chili Knoblauch Garnelen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht, gekocht, geschält, aufgetaut, in einer Chili - Knoblauch Ölmarinade	100 g	4 Schalen/ Karton	Schale
83983	Garnelen Tomate Chili Garnelen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht, gekocht, geschält, aufgetaut, in einer Tomaten-Chili Ölmarinade	100 g	4 Schalen/ Karton	Schale
83981	Garnelen Spieße Lemon Pepper Garnelen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht, gekocht, geschält, aufgetaut auf Holzspieße gesteckt, in einer Zitronen-Pfeffer Ölmarinade	100 g	4 Schalen/ Karton	Schale
83980	Garnelen Spieße Chili Kokos Garnelen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht, gekocht, geschält, aufgetaut, auf Holzspieße gesteckt, in einer Chili-Kokos Ölmarinade	100 g	4 Schalen/ Karton	Schale
83975	Party Shrimps mit Wasabi-Dip Garnelen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht, mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Joghurt-Wasabi Dip	100 g	4 Schalen/ Karton	Schale
83976	Party Shrimps mit Trüffel-Dip Garnelen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht, mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Dip mit Trüffel	100 g	4 Schalen/ Karton	Schale
83977	Party Shrimps mit Cocktail-Dip Garnelen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht, mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Cocktail-Dip	100 g	4 Schalen/ Karton	Schale
83978	Party Shrimps mit Sweet Chili-Dip Garnelen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht, mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Sweet Chili-Dip	100 g	4 Schalen/ Karton	Schale
83979	Party Shrimps mit Aioli-Dip Garnelen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht, mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Knoblauch-Dip	100 g	4 Schalen/ Karton	Schale
83974	Spanischer Meeresfrüchtetmix Frutti di mare nach spanischer Art, gekocht in mediterraner Marinade, mit grünen Oliven und Kapern	100 g	4 Schalen/ Karton	Schale
83984	Sardellen in Zitronenöl Marinierte Sardellenfilets in Zitronenöl eingelegt	100 g	4 Schalen/ Karton	Schale





brador-see

ANTISCHER
OZEAN



Deutsche See GmbH

Maifischstraße 3-9 | 27572 Bremerhaven

Telefon: +49-471-13 3000 | Telefax: +49-471-13 4000

E-Mail: info@deutsche-see.de | Internet: www.deutsche-see.de

Stand: November 2022